

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

DI SMK NEGERI 1 SEWON

Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta

SEMESTER KHUSUS

15 JULI – 15 SEPTEMBER 2016



Disusun oleh :

Robinsen Yurian Priyonggo

NIM 13511241032

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2016

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan Laporan PPL di SMKN 1 Sewon :

Nama : Robinsen Yurian Priyonggo

NIM : 13511241032

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan program PPL di SMKN 1 Sewon dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Rincian hasil kegiatan terangkum dalam laporan ini.

Yogyakarta, 21 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan
PPL UNY 2016



Yuriani, M.Pd

NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing PPL
Jurusan Boga SMKN 1 Sewon




Chomzana Kinta Marini, M.Pd.

NIP. 19680425 200501 2 005

Mengetahui

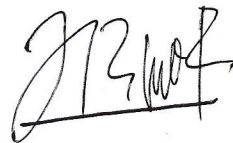
Kepala SMKN 1 Sewon



Dra. Hj. Sudaryati

NIP.19600806 199003 2 001

Koordinator PPL
SMKN 1 Sewon



Mujirah, S.Pd

NIP. 19641010 198902 2 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 1 Sewon. Laporan ini disusun sebagai tugas akhir pelaksanaan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan selama kurang lebih 1 bulan serta merupakan cakupan dari hasil pengamatan (observasi), kegiatan dan pengalaman selama pelaksanaan PPL. Hingga pada akhirnya semua kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik.

Kegiatan PPL ini tentunya dapat terwujud dengan segala bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, penyusun ingin menghaturkan banyak terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua saya, yang senantiasa memberikan dukungan moral dan materi.
2. Bapak Prof. Dr. H. Rochmat Wahab, MA. selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk melaksanakan kegiatan PPL.
3. Pihak UPPL yang telah memberikan pengarahan dan bantuannya.
4. Ibu Dra.Hj. Sudaryati, selaku kepala sekolah SMK Negeri 1 Sewon.
5. Ibu Yuriani, M.Pd. selaku dosen pembimbing PPL dan Koordinator PPL SMK Negeri 1 Sewon dari pihak UNY atas segala ilmu yang telah diberikan walaupun singkat tetapi sangat bermanfaat dalam melaksanakan kegiatan PPL, serta masukan-masukannya yang membangun.
6. Ibu Prihastuti E., M. Pd. selaku dosen pembimbing Mikro yang telah memberikan bekal mengajar sehingga penyusun dapat melaksanakan kegiatan PPL dengan baik dan lancar.
7. Ibu Mujirah, S.Pd. selaku koordinator PPL sekolah yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam pelaksanaan PPL.
8. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 1 Sewon yang telah banyak membantu dalam kegiatan PPL dan senantiasa menunjukkan sikap apresiatif terhadap Mahasiswa PPL.
10. Seluruh peserta didik SMK Negeri 1 Sewon yang saya sayangi.
11. Rekan-rekan kelompok PPL SMK Negeri 1 Sewon tercinta.
12. Semua pihak yang telah memberikan dukungan, saran dan masukan, yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Harapan saya semoga laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan pembaca

Yogyakarta, 21 September 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PPL	6
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	8
A. Persiapan PPL	8
B. Pelaksanaan PPL	10
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	13
D. Refleksi Pelaksanaan PPL	14
BAB III. PENUTUP	16
A. Kesimpulan	16
B. Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Mengajar Penyajian dan Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI.	11
---------------------------------------------------------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Briefing kelas	19
Gambar 2. Proses pembelajaran (praktikum)	19
Gambar 3. Hasil praktikum : Seafood Pancake	19
Gambar 4. Hasil praktikum : Chicken Saute Chasseur	19
Gambar 5. Hasil praktikum : Shrimp Cocktail	19
Gambar 6. Hasil praktikum : Russian Egg Salad	19
Gambar 7. Hasil praktikum : Stock dan Chicken A La King	20
Gambar 8. Hasil praktikum : Hortobogy Pancake	20
Gambar 9. Hasil praktikum : Macaroni Croquette	20
Gambar 10. Hasil praktikum : Chicken & Vegetables Pate	20
Gambar 11. Proses evaluasi pembelajaran	20
Gambar 12. Kebersamaan dengan kelas XI JB 1	21
Gambar 13. Kebersamaan dengan kelas XI JB 2	21

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan
- Lampiran 2. Matrik PPL
- Lampiran 3. Catatan Harian PPL
- Lampiran 4. Kartu Bimbingan PPL
- Lampiran 5. Silabus
- Lampiran 6. RPP
- Lampiran 7. Handout
- Lampiran 8. Jobsheet
- Lampiran 9. Kisi-kisi Soal
- Lampiran 10. Soal Post-Test
- Lampiran 11. Lembar Penilaian Keterampilan
- Lampiran 12. Skenario Pelaksanaan Praktikum
- Lampiran 13. Analisis Butir Soal

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)

Lokasi: SMK Negeri 1 Sewon

Oleh: Robinsen Yurian Priyonggo

NIM 1351124103

SMK Negeri 1 Sewon yang beralamatkan di Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2016 Semester Khusus. Program PPL dilaksanakan selama 2 bulan terhitung dari tanggal 15 Juli – 15 September 2016. Kegiatan PPL meliputi observasi, persiapan, pelaksanaan dan evaluasi proses pembelajaran.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan mengajar sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang. Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing masing-masing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama masa PPL. Sebelum mengajar mahasiswa diwajibkan melakukan persiapan yakni membuat perangkat pembelajaran yang terdiri dari Silabus, RPP, media pembelajaran, dll. Kemudian dikonsultasikan dengan guru pembimbing masing-masing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Penyajian dan Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI Jasa Boga 1 dan XI Jasa Boga 2. Berbagai media pembelajaran sudah diaplikasikan dalam berbagai bentuk agar dapat membantu proses belajar mengajar di SMK Negeri 1 Sewon. Media pembelajaran yang diberikan antara lain powerpoint, handout, jobsheet, buku pengetahuan, dan benda aslinya.

Kata Kunci : *PPL UNY 2016, SMK Negeri 1 Sewon, Individu*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Analisis situasi diperlukan untuk memperoleh data mengenai kondisi baik fisik maupun non fisik yang ada di SMK Negeri 1 Sewon sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi ini adalah untuk menggali potensi dan kendala yang ada secara obyektif dan nyata sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan. Untuk itu kami melakukan observasi sebelum pelaksanaan PPL. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan pada pra PPL pada tanggal 15-30 Februari 2016 diperoleh data sebagai berikut:

NPSN : 20400420
Nama Sekolah : SMK NEGERI 1 SEWON
Status : Negeri
Alamat : Jl. Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, D.I. Yogyakarta
Telp. / Fax : 0274-6466054 / 0274-6466054
Website : www.smkn1sewon.sch.id
E-Mail : smkn1sewon@gmail.com
Kepala Sekolah : Dra. Hj. Sudaryati
Jmlh Siswa : 1552 Siswa

VISI SMK NEGERI 1 SEWON

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, profesional, berwawasan lingkungan dan berdaya saing global.

MISI SMK NEGERI 1 SEWON

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu pendidikan serta menerapkan sistem manajemen mutu iso 9001-2015 secara konsisten;
2. Memberikan pelayanan diklat di bidang pariwisata dan teknologi secara profesional dan up to date;

3. Mengembangkan kurikulum nasional bersama du/di serta memvalidasi sesuai tuntutan pasar kerja dan perkembangan iptek;
4. Menciptakan lingkungan sekolah bersih, rapi, sehat, indah dan kondusif bagi pengembangan nilai-nilai budaya bangsa yang berwawasan lingkungan;
5. Menyiapkan tamatan yang berkualitas di bidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja baik nasional maupun internasional yang memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.

TUJUAN PENDIDIKAN SMK NEGERI 1 SEWON

Tujuan Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon adalah agar lulusan menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan Kompetensi Keahlian pilihannya. Secara rinci dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Mengembangkan budaya sekolah yang religius melalui kegiatan keagamaan;
2. Mengembangkan organisasi sekolah yang tersistem untuk menjadi lembaga diklat yang bermutu dan profesional serta selalu mengupayakan peningkatan sdm dan etos kerja sesuai perkembangan iptek;
3. Melaksanakan pembelajaran aktif, kreatif dan inovatif pada semua mata pelajaran yang berbasis TIK dan berwawasan lingkungan;
4. Mencapai nilai ujian nasional diatas rata rata nilai nasional pada semua mata pelajaran;
5. Mengembangkan berbagai kegiatan berbasis karakter dan budaya bangsa;
6. Menjadikan sekolah sebagai rujukan bagi sekolah aliansi;
7. Menjalin kemitraan dan kerjasama yang baik dengan du/di maupun lembaga lain dalam merealisasikan program sekolah;
8. Menjadikan sekolah sebagai tempat uji kompetensi di bidang pariwisata, teknologi dan teaching factory
9. Menciptakan sekolah yang bersih, rapi, sehat, indah dan peduli lingkungan.

Menghasilkan tamatan yang kompeten, unggul dan profesional dibidangnya, memiliki jiwa wirausaha serta berdaya saing global memiliki karakter budaya berwawasan lingkungan.

1. Kondisi Fisik

Secara geografis, letak SMK Negeri 1 Sewon kurang strategis karena berada di dalam lingkungan pedesaan sepanjang Jalan Bantul, hal ini juga ditambah dengan penunjuk arah yang minim, sehingga cukup sulit untuk dijangkau oleh alat transportasi umum. Secara rinci, SMK Negeri 1 Sewon berbatasan dengan;

- Sisi utara berbatasan dengan Perumahan Warga Desa Pulutan
- Sisi barat berbatasan dengan SD Negeri 2 Cepit
- Sisi Selatan berbatasan dengan Perumahan Warga Desa Pulutan
- Sisi Timur berbatasan dengan Perumahan Pendowo Asri

Di sekitar sekolah juga terdapat beberapa warung, pertokoan alat tulis, warnet dan tempat fotokopi yang dapat menunjang kegiatan pembelajaran siswa. Selain itu, sarana dan prasarana penunjang pembelajaran di SMK Negeri 1 Sewon yaitu adanya:

a. Ruang kelas siswa yang terdiri dari:

1) 28 Ruang Kelas Teori

b. Ruang laboratorium yang terdiri dari:

1) Kitchen

2) Ruang Restoran

3) Cafeteria

4) Ruang Unit Produksi

5) Laboratorium Patiseri

6) Ruang Praktik Busana

7) Komputerisasi Pola

8) Ruang Enterpreneur

9) Ruang Peragaan Busana

10) Ruang Unit Produksi Kaos

- 11) Sanggar Busana
- 12) Ruang perawatan dan tata rias kecantikan kulit
- 13) Ruang sanggar rias / salon
- 14) Ruang spa
- 15) Hotel training centre
- 16) Meeting room Edotel
- 17) Hotel mini
- 18) Meeting room mini hotel
- 19) Ruang laundry

c. Ruang kantor (masih dalam tahap renovasi) yang terdiri dari:

- 1) 1 ruang Kepala Sekolah
- 2) 1 ruang Wakasek
- 4) 1 ruang Guru
- 5) 1 ruang Meeting
- 6) 1 ruang Tata Usaha

d. Sarana dan prasarana penunjang lainnya terdiri dari:

- 1) 1 ruang BK
- 2) 1 ruang Perpustakaan
- 3) 1 ruang UKS
- 4) 1 ruang OSIS
- 5) 1 Masjid
- 6) 1 ruang Koperasi Sekolah
- 7) 2 ruang Gudang
- 8) 1 Kantin
- 9) 1 Aula
- 10) Toilet
- 11) 1 Lapangan Upacara
- 12) 1 tempat Parkir Siswa

13) 1 tempat Parkir Guru

14) 1 Lapangan Basket

15) 1 Lapangan Tennis

2. Kondisi Non-Fisik

a. Potensi Siswa

Potensi siswa tergolong sedang. Meskipun input siswa di sekolah ini cenderung sedang, tetapi outputnya cenderung bisa bersaing dengan sekolah-sekolah lain. Hal ini didukung dengan diselenggarakannya berbagai kegiatan ekstrakurikuler sebagai program tambahan bagi siswa. Dan hasilnya banyak prestasi yang telah diraih oleh siswa-siswa SMK Negeri 1 Sewon, dilain sisi masih banyak pada prestasi non akademik.

b. Potensi Guru

Guru dengan jumlah 101 orang, dengan 75,2% sudah sertifikasi dan sudah memenuhi standar kompetensi sesuai bidang studi masing-masing. Sudah cukup baik untuk proses pembelajaran.

c. Potensi Karyawan

Karyawan dengan jumlah 21 orang sudah cukup untuk menangani bidang-bidang sesuai dengan keahliannya. Namun kinerja para karyawan masih kurang, terbukti dengan tidak adanya penghargaan bagi karyawan berprestasi ataupun karyawan yang menunaikan tugas dan kewajibannya dengan baik.

d. Bimbingan Konseling

Ada 7 guru bimbingan konseling di SMK Negeri 1 Sewon yang masing-masing membimbing siswa tiap angkatan. Guru bimbingan konseling disini terlihat sangat mengayomi siswa, sehingga siswa tidak segan untuk mengkonsultasikan masalahnya yang dapat mempengaruhi belajar siswa. Di sekolah ini, bimbingan konseling menjadi mata pelajaran, sehingga guru bimbingan konseling tidak hanya menunggu siswa konsultasi tetapi beliau juga masuk ke dalam kelas untuk memberikan motivasi-motivasi guna membangun *soft skill* siswa. Selain itu guru BK juga berfungsi sebagai control bagi siswa, beliau mengamati dan memberi surat panggilan pada siswa jika mengetahui ada siswa yang melakukan pelanggaran atau memang butuh mendapat nasihat. Secara umum, bimbingan konseling yang ada sudah bisa dikatakan berjalan sesuai fungsinya.

e. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Pengorganisasian OSIS di SMK Negeri 1 Sewon sudah cukup baik, karena sie-sie yang dibentuk sudah cukup mewakili usaha peningkatan kualitas dan keterampilan peserta didik. OSIS juga berkontribusi aktif dan rutin setiap minggunya untuk melatih siswa kelas tertentu yang bertepatan akan mendapat piket menjadi petugas upacara.

f. Ekstrakurikuler

SMK Negeri 1 Sewon memiliki kegiatan ekatrakurikuler sebagai sarana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan ekatrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- 1) Kepramukaan
- 2) PMR
- 3) Bola Volly
- 4) Bola Basket
- 5) Futsal
- 6) Badminton
- 7) Tenis Meja

B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PPL

Berdasarkan hasil observasi dan analisis situasi yang telah dilaksanakan, dapat dirumuskan beberapa rancangan program praktek pengalaman lapangan yang tersusun antara lain :

1. Penyusunan silabus dan pelaksanaan pembelajaran

Sebelum mengajar di kelas, mahasiswa diwajibkan membuat silabus dan RPP, baik RPP teori maupun praktik. Keduanya memiliki lampiran yang berbeda pula yakni handout dan jobsheet. RPP digunakan sebagai pedoman saat mengajar di kelas meliputi metode/model pembelajaran, skenario praktikum, kisi-kisi soal, tujuan pembelajaran, dll.

2. Praktek mengajar di kelas

Pengajaran di kelas bertujuan untuk menerapkan, mempersiapkan, dan mengembangkan kemampuan mahasiswa sebagai calon pendidik. Dalam praktek

ini diharapkan mahasiswa dapat melakukan minimal 8x pertemuan di kelas atau setara dengan 8 macam RPP baik RPP teori maupun praktikum.

3. Penyusunan dan pelaksanaan evaluasi

Evaluasi pembelajaran digunakan sebagai tolak ukur proses kegiatan pembelajaran di kelas, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan siswa dalam menerima materi pelajaran yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PPL

Sebelum dilaksanakannya program PPL, maka perlu diadakan persiapan-persiapan agar program tersebut dapat terlaksana dengan lancar dan terpenuhi keberhasilan kegiatan tersebut. Persiapan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) yang berlokasi di SMK Negeri 1 Sewon meliputi: pengajaran mikro, pembekalan, observasi, pembimbingan PPL dan persiapan sebelum mengajar. Berikut ini adalah pemaparan mengenai masing-masing tahapan.

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro diberikan kepada mahasiswa sebagai mata kuliah praktikum dan diberikan sebelum dimulainya program PPL. Tujuan dari pengajaran mikro ini adalah untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktek mengajar dalam lingkup kelas yang kecil. Selain itu, juga bertujuan memahami dasar-dasar pengajaran mikro, melatih mahasiswa menyusun RPP, membentuk kompetensi kepribadian, serta kompetensi sosial sebagai seorang pendidik.

Pengajaran mikro ini dilaksanakan pada saat mahasiswa menempuh semester enam. Dalam pengajaran mikro ini terdiri atas kelompok-kelompok dengan wilayah PPL yang berbeda-beda, setiap kelompok terdiri atas 10 mahasiswa. Mahasiswa harus memenuhi nilai minimal "B" untuk dapat terjun PPL ke sekolah.

2. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan sebelum terjun ke lapangan (sekolah), merupakan kegiatan yang diselenggarakan oleh LPPMP dibawah naungan Universitas Negeri Yogyakarta untuk memberikan pengarahan kepada calon mahasiswa PPL dalam melaksanakan PPL. Kegiatan ini dilaksanakan di Gedung KPLT Fakultas Teknik UNY.

3. Observasi

Observasi ini dilaksanakan pada 29 Februari 2016-14 Maret 2016 memasuki kelas yang akan diobservasi, yaitu dengan mengamati kegiatan belajar

mengajar yang dilakukan oleh guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Adapun aspek yang dimati antara lain, perangkat pembelajaran yang dimiliki guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, proses pembelajaran dan perilaku siswa, sedangkan kelas yang diobservasi adalah kelas XI JB 2, yang saat ini sudah beranjak menjadi kelas XII JB 2. Sehingga saat tahun ajaran baru perlu dilakukan penyesuaian ulang dengan perilaku siswa, yang awalnya kelas X naik ke kelas XI.

4. Pembimbingan PPL

Pembimbingan PPL ini dilakukan selama penerjunan di lokasi sekolah yang dilakukan oleh dosen pembimbing lapangan (DPL PPL). Selama pelaksanaan PPL di sekolah, bimbingan dilakukan sebanyak 4 kali, yaitu 1x pada saat penerjunan, 2x saat PPL berlangsung dan 1x saat penarikan mahasiswa PPL. Pembimbingan ini bertujuan untuk membantu kesulitan/permasalahan dalam pelaksanaan program PPL, serta pembimbingan dalam penulisan laporan PPL.

5. Persiapan Sebelum Mengajar

Sebelum mengajar, mahasiswa PPL harus mempersiapkan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP. RPP digunakan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan pembelajaran, meliputi media, materi, strategi pembelajaran serta skenario pembelajaran yang akan dilaksanakan. Persiapan-persiapan lain yang dilakukan sebelum mengajar di kelas, adalah pembuatan dan penyiapan media pembelajaran. Selain itu juga diskusi dengan rekan mahasiswa praktikan, dan diskusi serta konsultasi dengan guru pembimbing mata pelajaran yang dilakukan sebelum dan sesudah mengajar.

Selain membuat rencana pelaksanaan pembelajaran, mahasiswa praktikan juga mempersiapkan media yang akan digunakan dalam proses belajar mengajar di kelas berkaitan dengan materi yang diajarkan. Media yang digunakan dapat berupa media gambar maupun model contoh berupa benda nyata dari siswa atau guru. Diskusi dengan rekan mahasiswa juga diperlukan untuk sharing mengenai pembelajaran yang akan dilaksanakan dan atau yang sudah dilaksanakan. Sehingga dengan diskusi tersebut dapat memperbaiki kekurangan yang ada menjadi lebih baik untuk selanjutnya. Selain dengan rekan mahasiswa sesama praktikan, diskusi juga dilakukan dengan guru pembimbing mata pelajaran, yaitu dengan bimbingan dan konsultasi. Hal ini dilakukan agar suasana dan kondisi pembelajaran di kelas

dapat diperbaiki dengan adanya saran dari guru pembimbing yang selalu memonitor kegiatan pembelajaran yang dilakukan mahasiswa praktikan.

B. Pelaksanaan PPL

Pelaksanaan PPL dilakukan dengan praktek mengajar di kelas yang bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan dan merupakan kegiatan pokok pelaksanaan PPL. Sehingga mahasiswa terlibat langsung dalam proses pembelajaran di kelas.

Selama praktek mengajar, mahasiswa mendapatkan bimbingan dari guru pembimbing mata pelajaran. Sebelum mengajar, praktikan konsultasi dengan guru pembimbing dan setelah selesai mengajar pada setiap pertemuan, guru memberikan evaluasi serta masukan-masukan agar mahasiswa praktikan dapat melaksanakan lebih baik dan kekurangan yang ada dapat diperbaiki.

Beberapa hal yang berkaitan dengan praktek mengajar antara lain:

1. Melakukan persiapan mengajar baik materi, media maupun mental.
2. Memilih metode yang sesuai dengan materi yang akan diajarkan.
3. Memberikan evaluasi kepada peserta didik, serta evaluasi terhadap proses belajar mengajar.

Sebelum mengajar hal yang penting untuk diperhatikan dalam pembuatan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP). Berikut ini rincian kegiatan belajar mengajar yang tersusun dalam RPP serta dilaksanakan setiap pertemuan meliputi :

1. Pendahuluan
 - a. Menanyakan kehadiran
 - b. Memberikan apersepsi
 - c. Menyampaikan tujuan pembelajaran
2. Kegiatan Inti
 - a. Mengamati
 - b. Menanya
 - c. Mencoba
 - d. Mengeksplorasi
 - e. Mengkomunikasi

3. Penutup

- a. Memberikan kesimpulan materi
- b. Memberikan tugas kepada peserta didik
- c. Evaluasi pembelajaran

Dalam praktek mengajar, praktikan mengampu 2 kelas yaitu, XI JB 1 dan XI JB 2 dimulai dari tanggal 18 Agustus 2016 hingga tanggal 15 September 2016. Jadwal harian mengajar adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Mengajar Penyajian dan Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI.

No.	Hari/Tanggal	Waktu	Jenis Kegiatan	Keterangan
1	Selasa/19 Juli 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajarkan teori tentang pengantar makanan Kontinental, pembagian kelompok siswa dan penyampaian motivasi tentang kreatifitas
2	Jumat/22 Juli 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajarkan teori tentang pengantar makanan Kontinental, pembagian kelompok siswa dan penyampaian motivasi tentang kreatifitas
3	Selasa/26 Juli 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajarkan teori tentang stock
4	Jumat/29 Juli 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajarkan teori tentang stock
5	Selasa/2 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktikum membuat white stock, brown stock dan chicken a la king

6	Jumat/5 Agustus 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktikum membuat white stock, brown stock dan chicken a la king
7	Selasa/9 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktikum membuat russian egg salad dan shrimp cocktail
8	Jumat/12 Agustus 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktikum membuat russian egg salad dan shrimp cocktail
9	Selasa/16 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar teori tentang sauce
10	Jumat/19 Agustus 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar teori tentang sauce
9	Selasa/23 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktikum membuat macaroni croquette dan chicken & vegetable pate
10	Jumat/26 Agustus 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktikum membuat macaroni croquette dan chicken & vegetable pate
11	Selasa/30 Agustus 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktikum membuat stuffed tomato, parsley potatoes, dan chicken saute chasseur
12	Jumat/3 September	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktikum membuat stuffed tomato, parsley potatoes, dan chicken saute chasseur
13	Selasa/7 September 2016	08.30-14.00	Mengajar kelas XI JB 2	Mengajar praktikum membuat hortobogy

				pancake dan seafood pancake
14	Jumat/10 September 2016	07.45-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Mengajar praktikum membuat hortobogy pancake dan seafood pancake

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

Pengalaman yang didapatkan selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan dalam mengembangkan potensi mahasiswa dalam hal mengajar praktikan. Kegiatan PPL ini tidak difokuskan pada kemampuan dalam mengajar saja, melainkan kemampuan dalam menyusun perangkat pembelajaran juga dan menerapkan alat evaluasi, analisis hasil belajar siswa, serta penggunaan media pembelajaran.

Hasil dari praktek mengajar yang telah dilaksanakan, diantaranya dengan penerapan metode mengajar, antara lain:

- 1) *PBL*
- 2) *Problem Solving*
- 3) Ceramah
- 4) *Question and Answer Method*
- 5) Diskusi

Selama dua bulan masa PPL terhitung dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, ada beberapa hambatan yang dialami, selayaknya hambatan tersebut muncul agar kita dapat belajar menentukan solusi yang tepat untuk pemecahan masalah. Berikut beberapa hambatan yang kami alami.

1. Hambatan

Hambatan yang didapatkan selama praktek mengajar terutama berasal dari peserta didik.

- a. Peserta didik kurang serius dalam mengikuti pembelajaran.
- b. Peserta didik sulit untuk diatur oleh guru, sehingga sulit untuk dikondisikan.
- c. Peserta didik malas dan sulit diminta untuk mengerjakan tugas rumah dan kegiatan praktikum.

Selain dari peserta didik hambatan juga muncul dari kebijakan sekolah perihal tata tulis perangkat pembelajaran yang sering berubah-ubah dalam waktu singkat. Sehingga cukup menghambat kinerja mahasiswa PPL, bahkan guru sekalipun.

2. Solusi

Berdasarkan hambatan-hambatan yang ada tersebut, ada beberapa upaya untuk mengurangi dan mengatasi hambatan, antara lain.

- a. Koordinasi yang cukup dengan guru pembimbing di sekolah
- b. Praktikan menyediakan media pembelajaran yang menarik.
- c. Praktikan perlu menghidupkan kondisi kelas dengan cara yang benar
- d. Mengatur intonasi suara dalam menyampaikan materi, sehingga peserta didik dapat memperkirakan materi yang penting.
- e. Memberikan petunjuk dan arahan yang jelas kepada peserta didik saat memberikan penugasan.

Setelah praktek mengajar yang meliputi penyampaian materi, maka perlu dilakukan evaluasi pembelajaran dengan memberikan penugasan. Penugasan dilakukan dengan mengerjakan soal yang diberikan oleh mahasiswa praktikan, ada yang berbentuk soal pilihan ganda, esai, ataupun penugasan kelompok.

D. Refleksi Pelaksanaan PPL

Berdasarkan hasil dari analisis pelaksanaan praktek pengalaman lapangan (PPL) maka mahasiswa PPL banyak mendapatkan pengalaman yang sangat berharga, baik dalam hal mengajar di kelas dan sosialisasi di luar kelas. Praktek mengajar memberikan gambaran langsung mengenai proses pembelajaran yang merupakan pengaplikasian dari teori dan praktik yang didapatkan di perkuliahan. Selain itu, cara berinteraksi dengan peserta didik dan cara penyampaian materi yang baik, pengelolaan kelas dan lain sebagainya sangatlah penting untuk peningkatan kompetensi yang harus dimiliki oleh mahasiswa calon pendidik. Oleh karena itu, praktek pengalaman lapangan ini, hendaknya dapat dilaksanakan dengan maksimal dan optimal.

Penguasaan materi bagi seorang guru juga sangat penting, karena dengan penguasaan yang baik maka penyampaian materi pun dapat lebih jelas diterima oleh peserta didik. Dalam mengajar di kelas, metode pembelajaran yang diterapkan harus

sesuai dengan kondisi peserta didik. Karena tidak semua peserta didik dapat dikondisikan dengan berbagai metode mengajar. Selain itu metode pembelajaran yang digunakan hendaknya dapat membangkitkan gairah belajar siswa.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pengalaman lapangan yang telah dilaksanakan lokasi SMK Negeri 1 Sewon, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL mendorong siswa untuk belajar menjadi seorang guru, baik dari persiapan, pelaksanaan maupun evaluasi proses pembelajaran.
2. Kegiatan PPL mengajarkan mahasiswa untuk dapat menemukan solusi yang tepat untuk pemecahan suatu permasalahan
3. Kegiatan PPL sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk menambah wawasan dan pengalaman, serta gambaran yang nyata mengenai pembelajaran di kependidikan sebagai bekal bagi seorang calon pendidik sebelum terjun dalam dunia pendidikan secara utuh.
4. Melalui kegiatan PPL, mahasiswa dapat mengembangkan potensi dan kreativitasnya, misal dalam pengembangan media, menyusun materi sendiri berdasarkan kompetensi yang ingin dicapai, dan lain sebagainya.

B. Saran

Beberapa hal yang perlu diperhatikan berdasarkan hasil dari pengalaman lapangan selama berada di lokasi PPL, antara lain:

1. Bagi Pihak LPPMP (UNY)
 - a. Perlu diadakan pembekalan yang lebih efektif dan efisien agar mahasiswa PPL benar-benar siap untuk diterjunkan ke lapangan.
2. Bagi Pihak SMK Negeri 1 Sewon
 - a. Perlu adanya perawatan dan pengelolaan terhadap sarana dan prasarana media pembelajaran secara optimal.
 - b. Perlu peningkatan kedisiplinan bagi peserta didik dalam lingkungan sekolah agar tercipta suasana pembelajaran yang kondusif.
3. Bagi Mahasiswa PPL

- a. Perlu persiapan baik secara fisik, mental dan materi/ilmu agar pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar dan bermanfaat.
- c. Dalam menyampaikan materi perlu meningkatkan penggunaan metode yang komunikatif dan partisipatif serta dapat meningkatkan penggunaan media pembelajaran dalam penyampaian materi.

DAFTAR PUSTAKA

- TIM LPPMP.2015. Panduan PPL/Magang III Universitas Negeri Yogyakarta 2015.
UNY PRESS: Yogyakarta.
- TIM LPPMP. 2015. Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta
2015. UNY PRESS: Yogyakarta.
- TIM LPPMP. 2015. Materi Pembekalan PPL. UNY Press: Yogyakarta.



Gambar 1. Briefing Kelas



Gambar 2. Proses Pembelajaran (Praktikum)



Gambar 3. Hasil Praktikum : Seafood Pancake



Gambar 4. Hasil Praktikum : Chicken Saute Chasseur



Gambar 5. Hasil Praktikum : Shrimp Cocktail



Gambar 6. Hasil Praktikum : Russian Egg Salad



Gambar 7. Hasil Praktikum : Stock & Chicken
A La King



Gambar 8. Hasil Praktikum : Hortobogy
Pancake



Gambar 9. Hasil Praktikum : Macaroni
Croquette



Gambar 10. Hasil Praktikum : Chicken &
Vegetables Pate



Gambar 11. Proses Evaluasi Pembelajaran



Gambar 12. Kebersamaan dengan kelas XI JB 1



Gambar 12. Kebersamaan dengan kelas XI JB 2



**MATRIK PROGRAM KERJA INDIVIDU PPL
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
TAHUN AJARAN 2016/2017
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**



NOMOR LOKASI : -

NAMA : Robinsen Yurian P.

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMKN Negeri 1 Sewon

NIM : 13511241032

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon
Bantul, Yogyakarta

FAK/PRODI : FT / Pendidikan Teknik Boga

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu								Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
A. Kegiatan Individu										
1	Sosialisasi Program Kerja di Sekolah	2								2
2	Konsultasi dengan Dosen Pembimbing			2					2	4
3	Konsultasi dengan Guru Pembimbing	3	3	3	3	3	3	3		21
4	Pembuatan RPP	4	4	4	4	4	4	4		28
5	Pembuatan Media Pembelajaran	3	3	1	1	1	1	1		11
6	Pembuatan Naskah Post Tes	1	1			1				3
7	Pengoreksian LKS/ Kuis	1	1			1				3
8	Praktik Mengajar									
	1. Persiapan	1	1	2	2	1	1	1		9
	2. Pelaksanaan	14	14	14	14	14	14	14		98
	3. Evaluasi	1	1	1	1	1	1	1		7
9	Pembuatan Presensi Siswa	1								1
10	Diskusi dengan Teman Satu Jurusan	1		1		1		1	1	5
11	Rekap Data Siswa	1								1

12	Rekap Nilai Siswa					1		1		2
13	Menata Ruang Praktikum							1		1
14	Pembuatan Laporan						3	3	3	9
B. Kegiatan Kelompok										
1	Pengadaan buku kejuruan tambahan								3	3
2	Bersih Sekolah (Adiwiyata)	1	1	1	1	1	1			6
3	Piket Salam Pagi	1	1	1	1	1	1			6
4	Piket Mingguan	4	4	4	4	4	4			24
5	Upacara Hari Kemerdekaan						2			2
6	Penarikan Mahasiswa PPL								6	6
C. Kegiatan Tambahan										
1	Pembuatan poster himbauan untuk lab. praktikum								4	4
D. Kegiatan Insidental										
1	Belanja bahan praktikum			4	2		2			8
Total Jam/minggu		39	34	38	33	34	34	30	19	261

Bantul, 18 Juli 2016

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan



Yuriani, M.Pd.
NIP. 19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Mahasiswa



Robinsen Yurian Priyonggo
NIM. 13511241032



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN ..2016/2017

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 1 SEWON
Alamat Sekolah : RULUTAN, PONDOWOHARJO, SEWON, BANTUL Fax / Telp. Sekolah :
Nama DPL PPL : YURIANI, M. Pd.
Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK BUSANA / TEKNIK
Jumlah Mahasiswa PPL : 7 MAHASISWA

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	29 Februari 2016	16	Penerjunan mahasiswa PPL	Terlaksana lancar	
2	2 Agustus 2016	16	Monitoring pelaksanaan PPL	Terlaksana	
3	29 Agustus 2016	16	Bimbingan materi dan catatan harian PPL	Terlaksana	
4	15 September 2016	16	Penarikan mahasiswa PPL	Terlaksana	

PERHATIAN :


- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



BANTUL 15 SEPTEMBER 2016

Mhs PPL Prodi BUSANA

Hermawan A.M. S
NIM 15513247006

	LEMBAGA PENGEMBANGAN PENDIDIKAN UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	FORMULIR CATATAN HARIAN PPL SMKN 1 SEWON			
	No. FRM/LPPMP/ 518	Revisi : 00	Tgl. : 18 Juli 2016	Hal : 7 halaman

**SEMESTER KHUSUS
TAHUN 2016/ 2017**

Nomor Lokasi	:	Nama Mahasiswa : Robinsen Yurian P.
Nama Sekolah/ Lembaga	:	No. Mahasiswa : 13511241032
Alamat Sekolah/ Lembaga	:	Fakultas/ Prodi : FT / Pend. Teknik
		Boga

No.	Hari, tanggal	Pukul	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/Kuantitatif	Paraf DPL
1	Senin	07.00-07.45	Upacara Bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	18-Jul-16	07.45-09.45	Bertemu guru pembimbing	Bimbingan menentukan administrasi mengajar	
		09.45-10.10	Istirahat		
		10.10-10.30	Memberi tugas kepada XII AP 3	Tugas dari bu Natalia, di ruang teori 10	
		10.55-15.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah, bersama 1 orang teman PPL	
2	Selasa	07.00-08.45	Bercengkerama dengan warga sekolah	Berbincang dan berkenalan dengan warga sekolah	
	19-Jul-16	08.45-09.00	Bertemu guru pembimbing	Konsultasi materi & bahan ajar	
		09.00-09.15	Menyusun materi pengantar	Materi berupa K3 dan pengantar mapel	
		09.15-13.15	Mengajar di kelas XI JB 2	Menyampaikan materi, penugasan dan memberikan motivasi	
		13.15-13.30	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
3	Rabu	06.45-07.10	Piket salam pagi	Dilakukan oleh 5 orang dari PPL UNY	
	20-Jul-16	07.10-08.00	Menindak siswa terlambat	Siswa terlambat berjumlah 47 siswa, diberi sanksi untuk membersihkan lingkungan sekolah selama 15 menit	
		08.00-14.00	Menyusun administrasi mengajar	RPP, Silabus, Handout	
4	Kamis	06.45-07.00	Piket salam pagi	Dilakukan oleh 5 orang dari PPL UNY	
	21-Jul-16	07.00-07.15	Briefing kelompok	Membahas perkembangan jalannya PPL masing-masing anggota	

		07.15-09.00	Menyusun administrasi mengajar	RPP, Silabus, Handout	
		09.00-13.30	Menggantikan tugas mengajar	Mapel PM. Kontinental oleh Bp. Sunar	
		13.30-14.30	Menyusun administrasi mengajar	RPP, Silabus, Handout	
		14.30-14.45	Evaluasi kelompok	Sharing pengalaman hari tersebut	
5	Jumat	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekitar sekolah, dilakukan oleh seluruh warga sekolah	
	22-Jul-16	07.45-11.00	Mengajar di kelas XI JB 1	Menyampaikan materi, penugasan dan memberikan motivasi	
		11.00-11.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
6	Senin	07.00-08.00	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	25-Jul-16	08.00-11.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah, bersama 1 orang teman PPL	
		11.00-13.00	Membuat media pembelajaran	Menggunakan powerpoint dan mempersiapkan bahan makanan	
		13.00-14.00	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi RPP, Silabus dan Handout	
7	Selasa	07.00-08.00	Revisi administrasi mengajar	Revisi RPP, Silabus dan Handout	
	26-Jul-16	08.00-14.00	Mengajar di kelas XI JB 2	Materi teori tentang stock, diskusi dan post test	
		14.00-14.30	Bimbingan dengan guru pembimbing	Revisi RPP, Silabus dan Handout	
8	Rabu	07.00-14.00	Menyusun administrasi mengajar	Materi praktik tentang stock, membuat silabus, rpp dan jobsheet serta daftar belanja	
	27-Jul-16				
9	Kamis	07.00-10.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	RPP, silabus dan jobsheet untuk minggu depan	
	28-Jul-16	10.00-14.00	Menyiapkan media pembelajaran	Media pembelajaran membuat stock berupa bahan asli	
10	Jumat	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
	29-Jul-16	07.45-11.00	Mengajar di kelas XI JB 1	Materi teori tentang stock, diskusi dan post test	
		11.00-11.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	


11	Senin	07.00-08.00	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	01-Agust-16	08.00-10.00	Menyusun administrasi mengajar	Membuat daftar belanja praktikum	
		10.00-11.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi perihal daftar belanja praktikum	
		11.00-13.00	Revisi administrasi mengajar	Revisi daftar belanja	
		17.00-20.00	Belanja bahan praktikum	Di supermarket dan pasar tradisional	
12	Selasa	05.00-07.00	Belanja bahan praktikum	Di pasar tradisional	
	02-Agust-16		Persiapan bahan dan alat praktikum	Bahan dan peralatan dibagi untuk masing-masing kelompok	
		07.00-08.30			
		08.30-14.00	Mengajar praktikum kelas XI JB2	Praktik membuat white stock, brown stock dan chicken a la king	
13	Rabu	07.00-11.00	Menyusun administrasi mengajar	RPP, silabus dan jobsheet untuk minggu depan	
	03-Agust-16	11.00-14.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah, bersama 1 orang teman PPL dan 2 orang guru piket	
14	Kamis	07.00-14.00	Menyusun administrasi mengajar	RPP, silabus dan jobsheet untuk minggu depan	
	04-Agust-16	18.00-20.00	Belanja bahan praktikum	Di supermarket dan pasar tradisional	
15	Jumat	05.00-07.00	Belanja bahan praktikum	Di pasar tradisional	
	05-Agust-16	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
		07.45-11.00	Mengajar praktikum kelas XI JB1	Materi praktikum membuat white stock, brown stock, dan chicken a la king	
		11.00-11.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
16	Senin	07.00-07.45	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	08-Agust-16	07.45-10.00	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi rpp dan jobsheet	
		10.00-10.30	Briefing dengan siswa	Briefing perihal daftar belanja dan persiapan praktikum	

		10.30-14.00	Konsultasi dengan rekan PPL satu jurusan	Bertukar pengalaman dan sharing tata tulis silabus dan RPP SMKN 1 Sewon	
17	Selasa	07.00-08.30	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
	09-Agust-16	08.30-14.00	Mengajar praktikum kelas XI JB2	Menu praktikum Russian Egg Salad dan Shrimp Cocktail	
		14.00-14.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
18	Rabu	07.00-07.45	Merapikan berkas administrasi mengajar	Silabus, RPP dan jobsheet	
	10-Agust-16	07.45-08.30	Merekap daftar belanja hari sebelumnya	Daftar belanja praktikum salad oleh XI JB 2	
		08.30-10.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Laporan keuangan dan konsultasi rpp, dan handout	
		10.00-14.00	Membuat media pembelajaran	Materi teori saus dan turunannya, media powerpoint	
19	Kamis	07.00-10.00	Membuat media pembelajaran	Materi teori saus dan turunannya, media powerpoint	
	11-Agust-16	10.00-10.30	Briefing dengan siswa	Briefing perihal daftar belanja dan persiapan praktikum	
		11.00-14.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah, bersama 1 orang teman PPL dan 2 orang guru piket	
20	Jumat	06.00-07.00	Belanja bahan praktikum	Belanja udang di pasar kraggan	
	12-Agust-16	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
		07.45-08.00	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
21	Senin	07.00-07.45	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	15-Agust-16	07.45-10.00	Menyusun administrasi mengajar	Silabus, RPP dan handout	
		10.00-10.30	Membagikan handout	Membagi handout ke kelas XI JB2	
		10.30-14.00	Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran melalui powerpoint	
22	Selasa	07.00-08.30	Mempersiapkan keperluan mengajar	Laptop, proyektor, handout dan powerpoint	
	16-Agust-16	08.30-14.00	Mengajar di kelas XI JB 2	Materi tentang saus dan turunannya	

		14.00-14.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
23	Rabu	07.00-09.00	Bimbingan dengan guru pembimbing	Materi praktikum untuk minggu depan	
	17-Agust-16	09.00-14.00	Menyusun administrasi mengajar	Silabus, RPP dan jobsheet	
24	Kamis	07.00-14.00	Konsultasi dengan teman PPL satu jurusan	Sharing pengalaman mengajar dan non-mengajar	
	18-Agust-16				
25	Jumat	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
	19-Agust-16	07.45-11.00	Mengajar di kelas XI JB 1	Materi tentang saus dan turunannya	
26	Senin	07.00-07.45	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
	22-Agust-16	07.45-10.00	Menyusun administrasi mengajar	Silabus, RPP dan handout	
		10.00-10.30	Membagikan jobsheet dan daftar belanja	Daftar belanja dan jobsheet untuk praktik membuat appetizer	
		10.30-14.00	Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran melalui powerpoint	
27	Selasa	07.00-08.30	Mempersiapkan bahan praktikum	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
	23-Agust-16	08.30-14.00	Mengajar praktik kelas XI JB 2	Materi praktikum tentang appetizer : macaroni croquette dan chicken & vegetables pate	
		14.00-14.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
28	Rabu	07.00-12.00	Sharing dengan teman PPL satu jurusan	Berbagi pengalaman dan lain-lain	
	24-Agust-16	12.00-14.00	Briefing dengan siswa	Perihal pembagian jobsheet, penugasan dan daftar belanja	
29	Kamis	07.00-14.00	Merapikan berkas administrasi mengajar	Silabus, RPP, handout, jobsheet, lembar penilaian, dll	
	25-Agust-16				
30	Jumat	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
	26-Agust-16	07.45-08.00	Mempersiapkan bahan praktikum	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	

		08.00-12.00	Mengajar praktik kelas XI JB 1	Materi praktikum tentang appetizer : macaroni croquette dan chicken & vegetables pate	
		12.00-12.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
31	Senin 29 Agustus 2016	07.00-07.45	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancar	
		07.45-10.00	Bimbingan dengan guru pembimbing	Konsultasi rpp dan jobsheet	
		10.00-10.30	Briefing dengan siswa	Briefing perihal daftar belanja dan persiapan praktikum	
		10.30-14.00	Konsultasi dengan rekan PPL satu jurusan	Bertukar pengalaman dan sharing tata tulis silabus dan RPP SMKN 1 Sewon	
32	Selasa 30-Agust- 16	07.00-08.30	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
		08.30-14.00	Mengajar praktikum kelas XI JB2	Menu praktikum Stuffed Tomato, Parsley Potatoes dan Chicken Saute Chasseur	
		14.00-14.15	Berkemas	Membersihkan dan merapikan ruang kelas	
33	Rabu 31-Agust- 16	07.00-07.45	Merapikan berkas administrasi mengajar	Silabus, RPP dan jobsheet	
		07.45-08.30	Merekap daftar belanja hari sebelumnya	Daftar belanja praktikum salad oleh XI JB 2	
		08.30-10.00	Konsultasi dengan guru pembimbing	Laporan keuangan dan konsultasi rpp, dan handout	
		10.00-14.00	Membuat media pembelajaran	Membuat media pembelajaran	
34	Kamis 01-Sep-16	07.00-10.00	Membuat media pembelajaran	Membuat media pembelajaran	
		10.00-10.30	Briefing dengan siswa	Briefing perihal daftar belanja dan persiapan praktikum	
		11.00-14.00	Piket sekolah	Piket dilakukan di lobby sekolah, bersama 1 orang teman PPL dan 2 orang guru piket	
35	Jumat 02-Sep-16	06.00-07.00	Belanja bahan praktikum	Belanja bahan di pasar Bantul	
		07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
		07.45-08.00	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
		08.00-12.00	Praktikum	Menu praktikum Stuffed Tomato, Parsley Potatoes dan Chicken Saute Chasseur	

36	Senin	07.00-10.00	Menyusun administrasi mengajar	Menyusun RPP dan jobsheet	
	05-Sep-16	10.00-12.00	Membuat daftar belanja	Mempersiapkan daftar belanja untuk dibeli oleh siswa	
37	Selasa	07.00-08.30	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
	06-Sep	08.30-14.00	Praktikum	Menu praktikum hortobogy pancake dan seafood pancake	
38	Rabu	07.00-09.00	Membuat daftar belanja	Mempersiapkan daftar belanja untuk dibeli oleh siswa	
	07-Sep-16	09.00-14.00	Bercengkerama dengan siswa	Siswa XI JB 2	
39	Kamis	07.00-09.00	Merekap nilai praktikum	Kelas XIJB 1 dan 2	
	08-Sep-16	09.00-10.00	Briefing dengan siswa	Briefing perihal daftar belanja dan persiapan praktikum	
		10.00-14.00	Menyusun laporan PPL	Menyusun kerangka dan menentukan format penulisan	
40	Jumat	06.00-07.00	Belanja bahan praktikum	Belanja bahan di pasar Bantul	
	09-Sep-16	07.00-07.45	Bersih sekolah (adiwiyata)	Membersihkan lingkungan sekolah bersama warga sekolah	
		07.45-08.00	Persiapan praktik	Membagi bahan makanan untuk 10 kelompok	
		08.00-12.00	Praktikum	Menu praktikum Stuffed Tomato, Parsley Potatoes dan Chicken Saute Chasseur	
41	Selasa	09.00-11.00	Mengajar kelas XI JB 1	Memberikan tugas dan berpamitan	
	13-Sep-16	11.00-12.00	Diskusi dengan teman PPL	Membahas konsep acara penarikan PPL	
42	Rabu	09.00-11.00	Rapat acara penarikan PPL	Menyelesaikan persiapan acara penarikan PPL	
	14-Sep-16				
43	Kamis	07.00-09.00	Persiapan acara penarikan PPL	Menyiapkan tempat, peralatan, perlengkapan dan konsumsi	
	15-Sep-16	09.00-11.00	Acara penarikan PPL	Dihadiri oleh mahasiswa PPL, koordinator PPL dari UNY, guru pembimbing, koordinator PPL dari SMK N 1 Sewon, Waka Kurikulum dan Kepala Sekolah	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga

MATA PELAJARAN : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

KELAS / SEMESTER : XI / I


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1. Memahami ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu makanan kontinental	Makanan kontinental	<p>Mengamati Mengamati foto/gambar/membaca tentang makanan kontinental</p> <p>Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara negara-negara dalam lingkup kontinental</p>	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p>	1 minggu	Handout dan buku pengetahuan.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

4.1. Melakukan pengelompokkan menu berdasarkan giliran menu	<p>Mengumpulkan data Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</p> <p>Mengkomunikasikan Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok</p>	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016


Bantul, 25 Juli 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.2. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian kaldu (<i>stock</i>) Fungsi kaldu (<i>stock</i>) Macam-macam kaldu (<i>stock</i>) Bahan membuat 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan penyusun kaldu (bone, leek, onion, pepper, salt, thyme, bay leaf, carrot) yang diberikan oleh guru 	Observasi Pengamatan sikap dan keterampilan selama pembelajaran berlangsung	2 minggu	Gambar, bahan untuk bouquet garnie dan mirepoix, buku pengetahuan, handout dan jobsheet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

4.1. Membuat kaldu (<i>stock</i>)	<p>kaldu (<i>stock</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat khusus untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) • Kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>) • Faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>) <p>• Prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>)</p>	<p>▪ Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan fungsi kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) • Mempresentasikan laporan hasil 	Tes Tes tertulis		
-------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

		diskusi kelompok ▪ Mempresentasikan hasil praktik membuat kaldu (<i>stock</i>)			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 25 Juli 2016

Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.2. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian kaldu (<i>stock</i>) Fungsi kaldu (<i>stock</i>) Macam-macam kaldu (<i>stock</i>) Bahan membuat 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan penyusun kaldu (bone, leek, onion, pepper, salt, thyme, bay leaf, carrot) yang diberikan oleh guru 	Observasi Pengamatan sikap dan keterampilan selama pembelajaran berlangsung	2 minggu	Gambar, bahan untuk bouquet garnie dan mirepoix, buku pengetahuan, handout dan jobsheet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

4.2. Membuat kaldu (<i>stock</i>)	<p>kaldu (<i>stock</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat khusus untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) • Kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>) • Faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>) 	<p>▪ Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan fungsi kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu (<i>stock</i>) • Mempresentasikan laporan hasil 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
-------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

		diskusi kelompok ▪ Mempresentasikan hasil praktik membuat kaldu (<i>stock</i>)			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 25 Juli 2016

Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.12. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan salad kontinental	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian salad kontinental Fungsi salad kontinental Komposisi salad kontinental 	Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian salad kontinental	Observasi Pengamatan sikap Tes Tes tertulis	2 minggu	Gambar, salad kontinental, buku pengetahuan, handout

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang fungsi salad kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang salad kontinental • Menyimpulkan data hasil diskusi tentang salad kontinental <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok tentang salad kontinental • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok 			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016


Bantul, 4 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL


KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI INTI :


KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.12. Membuat salad kontinental	<ul style="list-style-type: none"> Resep pembuatan <i>Russian Egg Salad</i> 	<p>Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian salad kontinental</p> <p>Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang fungsi salad kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat salad kontinental • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad kontinental</p> <p>Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat</p>	<p>Observasi Pengamatan sikap dan psikomotor selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	2 minggu	Gambar, buku pengetahuan, dan jobsheet
4.12. Membuat salad kontinental	<ul style="list-style-type: none"> Resep pembuatan <i>Shrimp Cocktail</i> 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		salad kontinental • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan hasil praktik membuat salad kontinental			
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

Bantul, 4 Agustus 2016


Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus (<i>sauce</i>) dasar	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian saus (<i>sauce</i>) Macam-macam mother sauce/leading sauce 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan-bahan pembuatan saus (<i>sauce</i>) <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan 		2 minggu	Gambar, video, buku pengetahuan, handout

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

3.4. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan turunan saus	<ul style="list-style-type: none"> Bahan-bahan untuk pembuatan saus (sauce) Alat yang digunakan dalam pengolahan saus (sauce) Prosedur pengolahan saus (sauce) Cara penyimpanan saus (sauce) Kriteria hasil saus (sauce) yang baik 	<p>fungsi saus (<i>sauce</i>)</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya, serta mengidentifikasi perbedaan dari masing-masing saus di Indonesia dan Kontinental. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		
---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

		<p>hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok ▪ Mempresentasikan laporan hasil diskusi 			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Bantul, 15 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka dingin (cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 	Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)	Observasi Pengamatan sikap Tes Tes tertulis	2 minggu	Gambar, contoh makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>), buku pengetahuan, handout

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

3.6. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) Fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) Karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) Menyimpulkan data hasil diskusi tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) 			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		• Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok			
--	--	---------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL


KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI INTI :


KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>4.5. Membuat makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p> <p>4.6. Membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Resep pembuatan <i>Chicken & Vegetables Pate</i> Resep pembuatan <i>Macaroni Croquette</i> 	<p>Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)</p> <p>Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat</p>	<p>Observasi Pengamatan sikap dan psikomotor selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	2 minggu	Gambar, buku pengetahuan, dan jobsheet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		<p>makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok <p>Mempresentasikan hasil praktik membuat makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)</p>			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

Bantul, 4 Agustus 2016


Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL


KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI INTI :


KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.10. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan hidangan dari sayuran 4.10. Membuat hidangan dari sayuran	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian hidangan dari sayuran Cara menyimpan sayuran Penggolongan sayuran berdasarkan bagiannya Resep pembuatan <i>Stuffed Tomato</i> Resep pembuatan <i>Parsley Potatoes</i> Resep pembuatan <i>Chicken Satue Chasseur</i> 	<p>Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian hidangan dari sayuran dan klasifikasi sayuran berdasarkan bahannya</p> <p>Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang cara menyimpan sayuran</p> <p>Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat hidangan dari sayuran • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran</p>	<p>Observasi Pengamatan sikap dan psikomotor selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	2 minggu	Gambar, buku pengetahuan, handout jobsheet, bahan makanan asli.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari sayuran			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

Bantul, 29 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.

NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo

NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL


KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI INTI :


KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.10. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan hidangan dari sayuran 4.10. Membuat hidangan dari sayuran	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian hidangan dari sayuran Cara menyimpan sayuran Penggolongan sayuran berdasarkan bagiannya Resep pembuatan <i>Stuffed Tomato</i> Resep pembuatan <i>Parsley Potatoes</i> Resep pembuatan <i>Chicken Satue Chasseur</i> 	<p>Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian hidangan dari sayuran dan klasifikasi sayuran berdasarkan bahannya</p> <p>Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang cara menyimpan sayuran</p> <p>Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat hidangan dari sayuran • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran</p>	<p>Observasi Pengamatan sikap dan psikomotor selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	2 minggu	Gambar, buku pengetahuan, handout jobsheet, bahan makanan asli.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari sayuran			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :

Bantul, 29 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran,


Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.

NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo

NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1


KOMPETENSI INTI :

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa inginnya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka dingin (cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 	Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>)	Observasi Pengamatan sikap Tes Tes tertulis	2 minggu	Gambar, contoh makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>), buku pengetahuan, handout

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

3.6. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) Fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) Karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) Menyimpulkan data hasil diskusi tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok tentang makanan pembuka dingin dan panas (<i>cold appetizer & hot appetizer</i>) 			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		• Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok			
--	--	---------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL


KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI INTI :


KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

DURASI PEMBELAJARAN : 7 JAM PEMBELAJARAN @ 45 MENIT

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6. Membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Resep pembuatan <i>Hortobogy Pancake</i> Resep pembuatan <i>Seafood Pancake</i> 	<p>Mengamati Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)</p> <p>Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) </p> <p>Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan </p> <p>Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi, dan praktik membuat makanan pembuka dingin dan panas (<i>hot appetizer</i>) Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) </p>	<p>Observasi Pengamatan sikap dan psikomotor selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	2 minggu	Gambar, buku pengetahuan, dan jobsheet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	SILABUS	Status Revisi	02
		Halaman	3 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) • Mempresentasikan laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan hasil praktik membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 4
			Tanggal Terbit	25 Juli 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Makanan Kontinental
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian
3.1. Memahami ruang lingkup, giliran menu dan karakteristik menu makanan kontinental	3.1.1. Mampu menjelaskan pengertian makanan kontinental 3.1.2. Mampu menyebutkan giliran menu makanan kontinental 3.1.3. Mampu mengidentifikasi karakteristik menu makanan kontinental
4.1. Melakukan pengelompokkan menu berdasarkan giliran menu	4.1.1. Mampu menyusun menu makanan kontinental sesuai dengan giliran hidangan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi pengantar makanan kontinental, siswa dapat menjelaskan pengertian makanan kontinental
2. Dengan diberi materi pengantar makanan kontinental, siswa dapat menjelaskan menyebutkan giliran menu makanan kontinental
3. Dengan diberi materi pengantar makanan kontinental, siswa dapat mengidentifikasi karakteristik menu makanan kontinental

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

D. Materi Pembelajaran

1. Definisi makanan Kontinental.
2. Giliran menu makanan Kontinental.
3. Karakteristik menu makanan Kontinental.

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Kegiatan Pembelajaran


Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : : Saat kelas X, kategori makanan apa saja yang kalian pelajari? Ada yang sudah tahu makanan Kontinental itu apa?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan kontinental 	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang giliran menu makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi • Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai makanan kontinental</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang makanan kontinental</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Penilaian, remedial dan Pengayaan

1. Jenis/teknik penilaian
 - a. Penilaian sikap
 - b. Tanya jawab
 - c. Penugasan
2. Bentuk instrumen dan instrumen
 - a. Pengamatan
 - b. Pertanyaan lisan
 - c. Lembar penugasan
3. Pedoman penskoran
4. Remidi dan Pengayaan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

H. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media
Handout dan buku pengetahuan
2. Alat/Bahan
Laptop dan proyektor
3. Sumber Belajar
Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 25 Juli 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Kaldu (<i>Stock</i>)
Alokasi waktu	: 315 menit


A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.2.	Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)	3.2.1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.3. Siswa dapat membedakan macam-macam kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan membuat kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.5. Siswa dapat mengidentifikasi alat khusus untuk membuat kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.6. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>)
		3.2.7. Siswa dapat menganalisis faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat mengetahui pengertian kaldu (*stock*)
2. Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat memahami fungsi kaldu (*stock*)
3. Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat membedakan macam-macam kaldu (*stock*)
4. Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat mengidentifikasi bahan membuat kaldu (*stock*)
5. Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat mengidentifikasi alat khusus pembuatan kaldu (*stock*)

D. Materi Pembelajaran

1. Definisi kaldu (*stock*).
2. Fungsi kaldu (*stock*).
3. Macam-macam kaldu (*stock*).
4. Bahan-bahan membuat kaldu (*stock*).
5. Alat khusus untuk membuat kaldu (*stock*).
6. Kriteria hasil kaldu (*stock*)
7. Faktor kegagalan kaldu (*stock*)
8. Prosedur pembuatan kaldu (*stock*).

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :


1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;


1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Saat kelas X dulu, apakah pernah praktik merebus tulang untuk dimanfaatkan air rebusannya?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan penyusun kaldu (bone, leek, onion, pepper, salt, thyme, bay leaf, carrot) Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan fungsi kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang macam-macam kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang kaldu (<i>stock</i>)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik membuat kaldu (<i>stock</i>)</p>	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

	minggu depan Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media
Gambar, bahan membuat kaldu (*stock*), buku pengetahuan, dan handout
2. Alat
Laptop dan proyektor
3. Sumber Belajar
Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet

G. Kisi-kisi Penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis
3.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian psikomotorik


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 25 Juli 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Kaldu (<i>Stock</i>)
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.2.	Membuat kaldu (<i>stock</i>)	4.2.1. Siswa dapat membuat kaldu putih (<i>white stock</i>)
		4.4.2. Siswa dapat membuat kaldu coklat (<i>brown stock</i>)
		4.4.3. Siswa dapat membuat <i>Chicken A La King</i>

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan diberi materi kaldu (*stock*), siswa dapat membuat kaldu (*stock*)

D. Materi Pembelajaran

1. Resep membuat kaldu putih (*white stock*)
2. Resep membuat kaldu coklat (*brown stock*)
3. Resep membuat *Chicken A La King*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan


Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan memilah sampah organik (sisa sayuran) dan sampah anorganik (plastik, kresek, dll)

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat kaldu untuk makan sehari-hari di rumah? Tahukah kalian jika kaldu tersebut merupakan bahan penyusun yang digunakan untuk membuat sup dan saus makanan kontinental?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati video pembuatan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i> 	

 SIAP MANTAP	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 4
			Tanggal Terbit	25 Juli 2016

		<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang titik kritis dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menentukan white stock, brown stock dan chicken a la king sebagai materi praktikum • Guru memberikan jobsheet praktikum • Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, plating white stock, brown stock dan chicken a la king • Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa • Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum • Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara bergantian, masing-masing kelompok mempresentasikan hasil praktiknya, kelompok lain menanggapi. • Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik. 	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit		

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

Video, bahan membuat kaldu (*stock*), dan jobsheet

2. Alat/bahan

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, *stock pot*, *ladle*, *skimming spoon*, *conical strainer*, spatula kayu, *roasting pan*, tulang ayam, tulang sapi, daging ayam, *thyme*, *bay leaf*, *peppercorn*, lada, garam, *tomato paste*, *cooking oil*, daun bawang, *onion*, wortel dan seledri.

3. Sumber Belajar

Jobsheet dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

H. Kisi-kisi Penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian keterampilan	Lembar penilaian keterampilan


Bantul, 25 Juli 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Salad Kontinental
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.12.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakta kegagalan salad kontinental	3.12.1. Siswa dapat mengetahui pengertian salad kontinental
		3.12.2. Siswa dapat memahami fungsi salad kontinental
		3.12.3. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi salad kontinental

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi salad kontinental, siswa dapat mengetahui pengertian salad kontinental)
2. Dengan diberi materi salad kontinental, siswa dapat memahami fungsi salad kontinental
3. Dengan diberi materi makanan salad kontinental, siswa dapat mengidentifikasi komposisi salad kontinental

D. Materi Pembelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

1. Definisi salad kontinental
2. Fungsi salad kontinental.
3. Komposisi salad kontinental

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Pernahkah kalian mengkonsumsi salad sayur, canape, dll?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian salad kontinental <p>Menanya</p>	

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang fungsi salad kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi • Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai salad kontinental</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang salad kontinental</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik salad kontinental</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media


Gambar, buku pengetahuan, dan handout

2. Alat

Laptop dan proyektor

3. Sumber Belajar

Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

G. Kisi-kisi Penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Salad Kontinental
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.12.	Membuat salad kontinental	4.12.1. Siswa dapat membuat <i>Russian Egg Salad</i>
4.12.	Membuat salad kontinental	4.12.2. Siswa dapat membuat <i>Shrimp Cocktail</i>


C. Tujuan Pembelajaran

Dengan menerima materi pembuatan salad kontinental, siswa dapat membuat *Russian Egg Salad*

Dengan menerima materi pembuatan salad kontinental, siswa dapat membuat *Shrimp Cocktail*

D. Materi Pembelajaran

1. Resep membuat *Russian Egg Salad*
2. Resep membuat *Shrimp Cocktail*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas Guru memberikan apersepsi : Adakah yang pernah makan rujak, lotis ataupun lotek? Jika itu merupakan salad khas Indonesia, lalu bagaimana dengan salad kontinental? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	30 menit
Kegiatan Inti	Mengamati • Siswa mengamati penampilan <i>Russian Egg Salad</i> dan <i>Shrimp Cocktail</i> dari gambar Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang <i>Russian Egg Salad</i> dan <i>Shrimp Cocktail</i>	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menentukan <i>Russian Egg Salad</i> dan <i>Shrimp Cocktail</i> sebagai menu praktikum • Guru memberikan jobsheet praktikum • Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, <i>portion</i>, <i>plating Russian Egg Salad</i> dan <i>Shrimp Cocktail</i> • Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa • Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum • Setiap kelompok mempresentasikan hasil praktikum • Siswa memisahkan sampah organik dan non-organik • Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat. <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</p>	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media


Gambar, bahan membuat salad kontinental, dan jobsheet

2. Alat/bahan

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, spuit kerang, *martini glass*, *dessert plate*

3. Sumber Belajar

Jobsheet, buku *professional cooking 7th ed.* dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

G. Kisi-kisi Penilaian		
No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja


Bantul, 4 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Saus (<i>sauce</i>)
Alokasi waktu	: 315 menit


A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.3.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus (<i>sauce</i>) dasar	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian saus (<i>sauce</i>)
		2. Siswa dapat menyebutkan macam-macam <i>mother sauce/leading sauce</i>
		3. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan pembuatan saus (<i>sauce</i>)
		4. Siswa dapat menyebutkan alat yang digunakan dalam pengolahan saus (<i>sauce</i>)
3.4.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan turunan saus	5. Siswa dapat dapat menyebutkan prosedur pengolahan saus (<i>sauce</i>)
		6. Siswa dapat menyebutkan cara penyimpanan saus (<i>sauce</i>)
		7. Siswa dapat menyebutkan kriteria hasil saus (<i>sauce</i>) yang baik

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

C. Pelaksanaan Program Adiwiyata :

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan


Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan memilah limbah organik (sayuran) sisa pengolahan dan limbah anorganik (plastik, dll)

D. Materi Pembelajaran


1. Pengertian saus (*sauce*)
2. Macam-macam *mother sauce/leading sauce*
3. Bahan-bahan untuk pembuatan saus (*sauce*)
4. Alat yang digunakan dalam pengolahan saus (*sauce*)
5. Prosedur pengolahan saus (*sauce*)
6. Cara penyimpanan saus (*sauce*)
7. Kriteria hasil saus (*sauce*) yang baik
8. Praktik membuat saus (*sauce*) dan turunannya

E. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan melakukan presensi kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru menanyakan kabar dan keadaan siswa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Saat kelas X dulu, apakah pernah praktik membuat mayonaise?</p>	30 menit

 SIAP MANTAP	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 4
			Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

		<p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p> <p>Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok, @ 3-4 orang.</p> <p>Guru memberikan informasi terkait penilaian pembelajaran.</p>		
	Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa dapat memahami keadaan alam dengan mengamati gambar bahan-bahan pembuatan saus (<i>sauce</i>) Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian dan fungsi saus (<i>sauce</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya, serta mengidentifikasi perbedaan dari masing-masing saus di Indonesia dan Kontinental. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik pengolahan saus dan turunannya Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pembuatan saus dan turunannya 	<p>15 menit</p> <p>10 menit</p> <p>155 menit</p> <p>60 menit</p> <p>20 menit</p>	

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	4 dari 4
			Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan saus dan turunannya 		
Kegiatan Penutup		<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama dari kegiatan pembelajaran</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang saus (<i>sauce</i>)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk menyempurnakan pemahaman secara konkrit</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	15 menit	

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

- Media
Gambar, video pembuatan saus (*sauce*), buku pengetahuan, handout, dan jobsheet
- Alat
Laptop dan proyektor
- Sumber Belajar
Handout, jobsheet, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet

G. Kisi-kisi Penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis


Bantul, 15 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Makanan Pembuka Dingin (<i>Cold Appetizer</i>)
Alokasi waktu	: 315 menit


A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.5.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakto kegagalan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	3.5.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
		3.5.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
		3.5.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
3.6.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakto kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	3.6.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
		3.6.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
		3.6.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
2. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
3. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
4. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
5. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
6. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (*hot appetizer*)

D. Materi Pembelajaran

1. Definisi makanan pembuka (*appetizer*).
2. Jenis makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
3. Jenis makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
4. Fungsi makanan pembuka (*appetizer*).
5. Karakteristik makanan pembuka dingin (*cold appetizer*).
6. Karakteristik makanan pembuka panas (*hot appetizer*)

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :


1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;


1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Pernahkah kalian mengkonsumsi salad sayur, canape, dll?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p>	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup										
<p>G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran</p> <p>1. Media Gambar, contoh makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)), buku pengetahuan, dan handout</p> <p>2. Alat Laptop dan proyektor</p> <p>3. Sumber Belajar Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet</p> <p>G. Kisi-kisi Penilaian</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>Jenis Penilaian</th><th>Instrumen</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>Penilaian sikap</td><td>Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Penilaian pengetahuan</td><td>Lembar tes tertulis</td></tr> </tbody> </table>			No.	Jenis Penilaian	Instrumen	1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap	2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis
No.	Jenis Penilaian	Instrumen									
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap									
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis									


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

 SIAP MANTAP	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 3
			Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Makanan Pembuka (Appetizer)
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.5.	Membuat makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	4.5.1. Siswa dapat membuat <i>Chicken & Vegetables Pate</i>
4.6.	Membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	4.6.1. Siswa dapat membuat <i>Macaroni Croquette</i>


C. Tujuan Pembelajaran

Dengan menerima materi pembuatan makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat membuat *Chicken & Vegetables Pate*

Dengan menerima materi pembuatan makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat membuat *Macaroni Croquette*

D. Materi Pembelajaran

1. Resep membuat *Chicken & Vegetables Pate*
2. Resep membuat *Macaroni Croquette*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas Guru memberikan apersepsi : Pagi hari ini anak-anak sudah sarapan belum? Menu makannya apa? Adakah yang hanya makan <i>snack</i> atau makanan ringan?? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	30 menit
Kegiatan Inti	Mengamati • Siswa mengamati penampilan <i>Chicken & Vegetables Pate</i> dan <i>Macaroni Croquette</i> dari gambar Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang <i>Chicken & Vegetables Pate</i> dan <i>Macaroni Croquette</i>	

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	3 dari 3
			Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menentukan <i>Chicken & Vegetables Pate</i> dan <i>Macaroni Croquette</i> sebagai menu praktikum • Guru memberikan jobsheet praktikum • Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, <i>portion, plating Chicken & Vegetables Pate</i> dan <i>Macaroni Croquette</i> • Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa • Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum • Setiap kelompok mempresentasikan hasil praktikum • Siswa memisahkan sampah organik dan non-organik • Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat. <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</p>	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media


Gambar, bahan membuat makanan pembuka (*appetizer*), dan jobsheet

2. Alat/bahan

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, spuit kerang, *martini glass, dessert plate*

3. Sumber Belajar

Jobsheet, buku *professional cooking 7th ed.* dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 3
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

G. Kisi-kisi Penilaian		
No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja


Bantul, 4 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Hidangan dari Sayuran
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.


KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.10.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakta kegagalan hidangan dari sayuran	3.10.1. Siswa dapat mengetahui pengertian hidangan dari sayuran
		3.10.2. Siswa dapat mengetahui klasifikasi hidangan sayuran
		3.10.3. Siswa dapat memahami cara penyiapan sayuran
		3.10.4. Siswa dapat mengetahui fungsi hidangan dari sayuran
		3.10.5. Siswa dapat memahami cara pengolahan hidangan dari sayuran

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi hidangan dari sayuran, siswa dapat, mengetahui pengertian hidangan dari sayuran.
2. Dengan diberi materi hidangan dari sayuran, siswa dapat mengetahui klasifikasi hidangan dari sayuran.
3. Dengan diberi materi hidangan dari sayuran, siswa dapat memahami cara penyiapan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

sayuran.

4. Dengan diberi materi hidangan dari sayuran, siswa dapat mengetahui fungsi hidangan dari sayuran.
5. Dengan diberi materi hidangan dari sayuran, siswa dapat memahami cara pengolahan hidangan dari sayuran.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan dari sayuran
2. Klasifikasi hidangan dari sayuran
3. Cara penyiapan sayuran sebelum dimasak
4. Fungsi hidangan dari sayuran
5. Cara pengolahan hidangan dari sayuran

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan


Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

		<p>kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Pernahkah kalian melihat penyajian makanan kontinental yang standar? biasanya main course disajikan bersama apa saja?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>		
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian, klasifikasi, fungsi hidangan dari sayuran <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang cara pengolahan hidangan dari sayuran <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit		
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai hidangan dari sayuran</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang hidangan dari sayuran)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik hidangan dari sayuran</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit		
<p>F. E. Metode Pembelajaran</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PBL 2. Lecture method 3. Question and answer method 4. Problem solving 				

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

5. Pengamatan

6. Penugasan

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

Gambar, buku pengetahuan, dan handout

2. Alat

Laptop dan proyektor

3. Sumber Belajar

Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet

G. Kisi-kisi Penilaian

No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis


Bantul, 29 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Hdiangan dari Sayuran
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.10.	Membuat hidangan dari sayuran	4.10.1. Siswa dapat membuat <i>stuffed tomato</i>
		4.10.2. Siswa dapat membuat <i>parsley potatoes</i>
		4.10.3. Siswa dapat membuat <i>chicken saute chasseur</i>

C. Tujuan Pembelajaran


Dengan menerima materi hidangan dari sayuran, siswa dapat membuat *stuffed tomato*

Dengan menerima materi hidangan dari sayuran, siswa dapat membuat *parsley potatoes*

Dengan menerima materi hidangan dari sayuran, siswa dapat membuat *chicken saute chasseur*

D. Materi Pembelajaran

1. Resep membuat *stuffed tomato*
2. Resep membuat *parsley potatoes*
3. Resep membuat *chicken saute chasseur*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih, serta memilah sampah organik dan anorganik.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas Guru memberikan apersepsi : Pernahkah kalian melihat pendamping makanan utama kontinental? Coba sebutkan apa saja?	30 menit
Kegiatan Inti	Mengamati • Siswa mengamati penampilan <i>stuffed tomato</i> , <i>parsley potatoes</i> dan <i>chicken saute chasseur</i> dari gambar Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang <i>stuffed tomato</i> , <i>parsley potatoes</i> dan <i>chicken saute chasseur</i>	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menentukan <i>stuffed tomato</i>, <i>parsley potatoes</i> dan <i>chicken saute chasseur</i> sebagai menu praktikum Guru memberikan jobsheet praktikum Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, <i>portion</i>, <i>plating stuffed tomato</i>, <i>parsley potatoes</i> dan <i>chicken saute chasseur</i> Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum Setiap kelompok mempresentasikan hasil praktikum Siswa memisahkan sampah organik dan non-organik Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat. <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</p>	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media


Gambar, bahan makanan (sayuran), dan jobsheet

2. Alat/bahan

Laptop dan proyektor, serta alat pengolahan dan penyajian hidangan dari sayuran

3. Sumber Belajar

Jobsheet, buku *professional cooking 7th ed.* dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	29 Agustus 2016

G. Kisi-kisi Penilaian		
No.	Jenis Penilaian	Instrumen
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja


Bantul, 29 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Makanan Pembuka Dingin (<i>Cold Appetizer</i>)
Alokasi waktu	: 315 menit


A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
3.5.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakto kegagalan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	3.5.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
		3.5.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
		3.5.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)
3.6.	Menganalisis bahan, kriteria hasil dan fakto kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	3.6.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
		3.6.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
		3.6.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

C. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
2. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
3. Dengan diberi materi makanan pembuka dingin (*cold appetizer*), siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
4. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
5. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
6. Dengan diberi materi makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (*hot appetizer*)

D. Materi Pembelajaran

1. Definisi makanan pembuka (*appetizer*).
2. Jenis makanan pembuka dingin (*cold appetizer*)
3. Jenis makanan pembuka panas (*hot appetizer*)
4. Fungsi makanan pembuka (*appetizer*).
5. Karakteristik makanan pembuka dingin (*cold appetizer*).
6. Karakteristik makanan pembuka panas (*hot appetizer*)

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata :


1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :

Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;


1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.</p> <p>Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.</p> <p>Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas</p> <p>Guru memberikan apersepsi : Pernahkah kalian mengkonsumsi salad sayur, canape, dll?</p> <p>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	30 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta mencari informasi tentang pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi Menyimpulkan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil diskusi 	255 menit
Kegiatan Penutup	<p>Guru mengajak siswa untuk membuat kesimpulan bersama mengenai makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p> <p>Guru memberikan post test kepada siswa tentang makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p> <p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru memberikan informasi kepada siswa mengenai penugasan untuk praktik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)</p>	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup										
<p>G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran</p> <p>1. Media Gambar, contoh makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)), buku pengetahuan, dan handout</p> <p>2. Alat Laptop dan proyektor</p> <p>3. Sumber Belajar Handout, buku pengetahuan dan pengolahan makanan dan internet</p> <p>G. Kisi-kisi Penilaian</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>Jenis Penilaian</th><th>Instrumen</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>Penilaian sikap</td><td>Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Penilaian pengetahuan</td><td>Lembar tes tertulis</td></tr> </tbody> </table>			No.	Jenis Penilaian	Instrumen	1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap	2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis
No.	Jenis Penilaian	Instrumen									
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian sikap, rubrik penilaian sikap									
2.	Penilaian pengetahuan	Lembar tes tertulis									


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

 SIAP MANTAP	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		Status Revisi	00
			Halaman	1 dari 4
			Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI Jasa Boga / I
Materi Pokok	: Makanan Pembuka (Appetizer)
Alokasi waktu	: 315 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.6. Membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)		4.5.1. Siswa dapat membuat <i>Hortobogy Pancake</i>
		4.6.1. Siswa dapat membuat <i>Seafood Pancake</i>


C. Tujuan Pembelajaran

Dengan menerima materi pembuatan makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat membuat *Hortobogy Pancake*

Dengan menerima materi pembuatan makanan pembuka panas (*hot appetizer*), siswa dapat membuat *Seafood Pancake*

D. Materi Pembelajaran

1. Resep membuat *Hortobogy Pancake*
2. Resep membuat *Seafood Pancake*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

E. Pelaksanaan Program Adiwiyata

1. Partisipatif: Komunitas sekolah terlibat dalam manajemen sekolah yang meliputi keseluruhan proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sesuai tanggungjawab dan peran dalam program lingkungan hidup.
2. Berkelanjutan: Seluruh kegiatan harus dilakukan secara terencana dan terus menerus secara komprehensif.

Komponen Adiwiyata :


Untuk mencapai tujuan program Adiwiyata, maka ditetapkan 4 (empat) komponen program yang menjadi satu kesatuan utuh dalam mencapai sekolah Adiwiyata. Keempat komponen tersebut adalah;

1. Kebijakan Berwawasan Lingkungan
2. Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Lingkungan
3. Kegiatan Lingkungan Berbasis Partisipatif
4. Pengelolaan Sarana Pendukung Ramah Lingkungan

Program Adiwiyata yang diterapkan pada lingkungan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental adalah dengan membersihkan ruangan kelas agar senantiasa terlihat rapi dan bersih.

F. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa. Guru meminta salah satu siswa memimpin doa. Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas Guru memberikan apersepsi : Pagi hari ini anak-anak sudah sarapan belum? Menu makannya apa? Adakah yang hanya makan <i>snack</i> atau makanan ringan?? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	30 menit
Kegiatan Inti	Mengamati • Siswa mengamati penampilan <i>Hortobogy Pancake</i> dan <i>Seafood Pancake</i> dari gambar Menanya • Mengajukan pertanyaan tentang <i>Hortobogy Pancake</i> dan <i>Seafood Pancake</i>	

 SIAP MANTAP	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	3 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

	<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menentukan <i>Hortobogy Pancake</i> dan <i>Seafood Pancake</i> sebagai menu praktikum • Guru memberikan jobsheet praktikum • Siswa secara berkelompok berdiskusi mempelajari jobsheet, serta menganalisis bahan, metode, <i>portion</i>, <i>plating Hortobogy Pancake dan Seafood Pancake</i> • Guru menilai dan mengamati keaktifan siswa • Setiap kelompok melakukan praktikum sesuai materi praktikum • Setiap kelompok mempresentasikan hasil praktikum • Siswa memisahkan sampah organik dan non-organik • Secara berkelompok, siswa menulis laporan diskusi dan hasil praktikum <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menilai hasil praktik, menyampaikan kriteria hasil yang benar, baik dari rasa, rupa, tekstur, siswa mendengarkan dan mencatat. <p>Mengkomunikasikan Guru mengulas presentasi siswa dan menyampaikan penilaian hasil praktik.</p>	255 menit	
Kegiatan Penutup	<p>Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar</p> <p>Guru melakukan refleksi kegiatan</p> <p>Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup</p>	30 menit	

G. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media


Gambar, bahan membuat makanan pembuka panas (*hot appetizer*), dan jobsheet

2. Alat/bahan

Laptop dan proyektor, pisau, talenan, *dessert plate*

3. Sumber Belajar

Jobsheet, buku *professional cooking 7th ed.* dan buku pengetahuan dan pengolahan makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	00
		Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

G. Kisi-kisi Penilaian			
No.	Jenis Penilaian	Instrumen	
1.	Penilaian sikap	Lembar penilaian akhlak mulia, rubrik penilaian akhlak mulia	
2.	Penilaian psikomotorik	Lembar penilaian kinerja	

Bantul, 4 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

HANDOUT

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
KELAS/ SEMESTER	: XI JB 1 / 2 / Semester 1
KOMPETENSI DASAR	: 3.1. Memahami ruang lingkup, giliran menu dan karakteristik menu makanan kontinental 4.1. Melakukan pengelompokkan menu berdasarkan giliran menu
INDIKATOR	: 3.1.1. Mampu menjelaskan pengertian makanan kontinental 3.1.2. Mampu menyebutkan giliran menu makanan kontinental 3.1.3. Mampu mengidentifikasi karakteristik menu makanan kontinental 4.1.1. Mampu menyusun menu makanan kontinental sesuai dengan giliran menu
MATERI	:

Perkembangan dunia kuliner sangatlah pesat, salah satu faktor utamanya yakni bahwa setiap manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk tetap dapat bertahan hidup. Makanan-makanan yang banyak tercipta dari pemikiran dan tangan-tangan kreatif penciptanya dapat diklasifikasikan menurut wilayah bagiannya. Selama ini (bagi penduduk Indonesia) makanan diklasifikasikan kedalam makanan Oriental (Asia), Kontinental (Eropa, dsb) dan makanan Indonesia itu sendiri. Namun pada *handout* ini akan dipaparkan tentang makanan kontinental.

A. Pengertian Makanan Kontinental

Pengertian makanan Kontinental telah banyak diungkapkan oleh berbagai pihak, mungkin yang terlintas di benak kita, makanan kontinental adalah makanan eropa. Namun sebenarnya tidaklah sebatas itu pengertiannya. Makanan Kontinental adalah makanan yang berasal dari negara yang memiliki dataran luas contohnya benua Eropa (Inggris, Perancis, Russia, Belanda, Yunani, dll), benua Amerika (Amerika Serikat, Argentina, Chile, dll), benua Afrika (Nigeria, Senegal, Ivory Coast, dll) dan benua Australia (Sydney,

Perth, Canberra, dll), yang terdiri dari *Appetizer, Soup, Main Course dan Dessert*. (Gracie Stevanie, 2015). Begitupun pula yang diungkapkan oleh (Eka, 2013), makanan kontinental merupakan satu rangkaian makanan yang terdiri dari protein hewani, makanan pokok, dan sayuran.

B. Susunan Pola dan Giliran Menu Makanan Kontinental

Pola menu makanan kontinental dibagi menjadi 5 pola, yakni breakfast, brunch, lunch, dinner dan supper. Pola menu inilah yang membedakan dengan pola menu makanan di Indonesia yang umumnya pagi, siang dan malam saja. Berikut penjelasan mengenai 5 susunan pola menu makanan kontinental :

1. Breakfast

Breakfast tergantung dari kebiasaan makan baik lokal, nasional, maupun Internasional. *Breakfast* secara internasional biasanya selalu memasukan satu cangkir kopi atau teh dengan biscuit pada rangkaian menunya. Berbeda dengan *breakfast* secara Inggris, yang dianggap sebagai makanan utama terdiri dari *fruit juice*, atau buah segar, *marmalade* dan *toast*, *cold sereal*, hidangan telur, hidangan ikan, ayam atau *chop* dari *lamb*, *tea* atau kopi. *Breakfast* untuk menu restoran biasanya memiliki pilihan hidangan seperti : *juice*, *egg*, cereal, *pan cake*, *waffle*, roti, daging ditambah dengan makanan khas daerah setempat. Kekhasan ini ditunjukkan bagi tamu-tamu yang menginginkannya. (Kokom, 2013)

2. Brunch

Brunch diturunkan dari kata *breakfast* dan *lunch*, sehingga menu *brunch* biasanya merupakan kombinasi kedua makanan tersebut. Biasanya brunch dilakukan mulai pukul 11.00 hingga 15.00. Bagi orangtua, kegiatan ini selain dapat menikmati hidangan sekaligus sarana bersosialisasi. Berbeda dengan anak-anak, brunch akan diisi dengan aktivitas menarik. Sebuah ide yang inovatif untuk melewati Minggu siang ketimbang di rumah. (Kokom, 2013)

Sebagai budaya adaptasi dari luar negeri, brunch di Indonesia lebih cocok disebut gaya hidup. Lihat saja, kini tidak jarang ditemukan sekelompok orang duduk bersantap brunch bersama teman atau keluarga lengkap dengan kehadiran baby sitter. Sementara itu, sebagai negara pengusung, Amerika Serikat (AS) telah menjadikan brunch sebuah tradisi. Mengadaptasi budaya AS, brunch di The Coffee Bean & Tea Leaf dilaksanakan setiap hari. Hal ini dimaksudkan untuk mengakomodasi kebutuhan konsumen. (Anonim, 2012)

3. Lunch

Lunch biasanya disajikan tengah hari dan merupakan makanan yang sederhana, karena giliran hidangan (*course*) lebih sedikit daripada *dinner*. Menu *lunch* sering merupakan *light* (ringan) *main course* misalnya *fruit juice*, *fruits*

salad, *sup* yang kaya dengan *bread* dan *fruit juice* juga merupakan makan siang yang populer. Sedangkan *cheese*, *fruit* atau sesuatu yang ringan dan dingin biasanya untuk *dessert*. (Kokom, 2013)

4. *Dinner*

Dinner adalah santapan utama sebelum *supper*, biasanya dilakukan antara jam 2 sampai jam 5 sore. Jika kita menerka dari asal kata *dinner* yakni “*To Dine*” memiliki arti untuk memakan makanan utama / makanan yang lebih berat. Di kebanyakan tempat, *dinner* dapat digantikan oleh *lunch*. Bagaimanapun kita harus ingat bahwa tidak semua tempat di dunia memiliki jadwal makan sebanyak 3 kali per hari. *Dinner* umumnya berisi makanan utama yang berat. (Anonim, 2012)

5. *Supper*

Supper adalah pola susunan menu makanan setelah *dinner*. *Supper* dilakukan setelah melebihi dari jam 7 malam. Dari arti katanya “*To Sup*” memiliki arti untuk memakan makanan yang tidak terlalu berat / makanan ringan, waktunya tidak ditentukan sehingga bisa dilakukan kapan saja. (Anonim, 2012)

Tabel 1. Perbedaan pola susunan menu makanan kontinental dengan Indonesia

Pola menu makanan kontinental	Pola menu makanan Indonesia
1. Breakfast (sarapan)	1. Sarapan
2. Brunch (penyela)	2. Makan siang
3. Lunch (makan siang)	3. Makan malam
4. Dinner (makan malam)	
5. Supper (makan sangat malam)	

Makanan Kontinental memberlakukan tata cara penyajian makanan yang bertahap, sehingga alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran, sebagai berikut (lihat diagram 1). Makanan yang disajikan menurut giliran hidangan yang disajikan seperti contoh diatas, dimulai dari *Appetizer*, *Soup*, *Main Course* dan *Dessert*. Masing-masing giliran hidangan dibedakan dengan tanda bintang yang jumlahnya berurutan mulai *, **, dan ***. Penulisan menu tidak dicampur, contoh : nasi, lauk pauk, sayur, saus. Melainkan penulisan menunya harus disusun kebawah, baris pertama untuk nama makanannya, baris kedua untuk *side dish*/makanan pendampingnya, dan baris terakhir adalah untuk nama sausnya.

1. Appetizer

Hidangan pembuka ialah hidangan dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan. Hidangan pembuka dingin yang benar ialah hidangan yang :

- Tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)
- Tidak dibumbui terlalu tajam
- Dibuat dan disajikan menarik
- Kombinasi rasa dan warna menarik
- Dihidangkan dan dipresentasikan dalam keadaan dingin

Sedangkan hidangan pembuka panas ialah hidangan yang merangsang nafsu makan dan berbentuk kecil, sederhananya disajikan setelah sup atau bersama-sama dengan hidangan utama. Hidangan pembuka yang hangat ditulis sebagai hidangan tersendiri. (Bauer, 1999)

2. Soup

Pada masa lampau sup adalah hidangan yang mengenyangkan, kental dan mengandung banyak isi. Sekarang sup kebanyakan cair, tidak kental, digunakan sebagai hidangan pembuka yang mendampingi hidangan utama. Sayuran yang dipergunakan atau isi daripada sup tersebut memberi rasa dan menentukan nama sup tersebut. Sup biasanya dihidangkan setelah makanan pembuka dingin, sebelum makanan pembuka hangat dalam menu. (Bauer, 1999)

3. Main Course

Makanan utama (*main course*) adalah hidangan pokok, yang memiliki sifat mengenyangkan, bervariasi dan mengandung banyak kalori serta serat. Ukuran porsi lebih besar dari *appetizer*. Komposisi hidangan ini antara lain lauk hewani 175– 225 gr, Sayuran 75 gr, dan garniture atau kentang 75 gr, saus 50-95 cc. (Gunawan, 2015)

4. Dessert

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Komposisinya sebanyak 100 – 120 gram. (Gunawan, 2015)

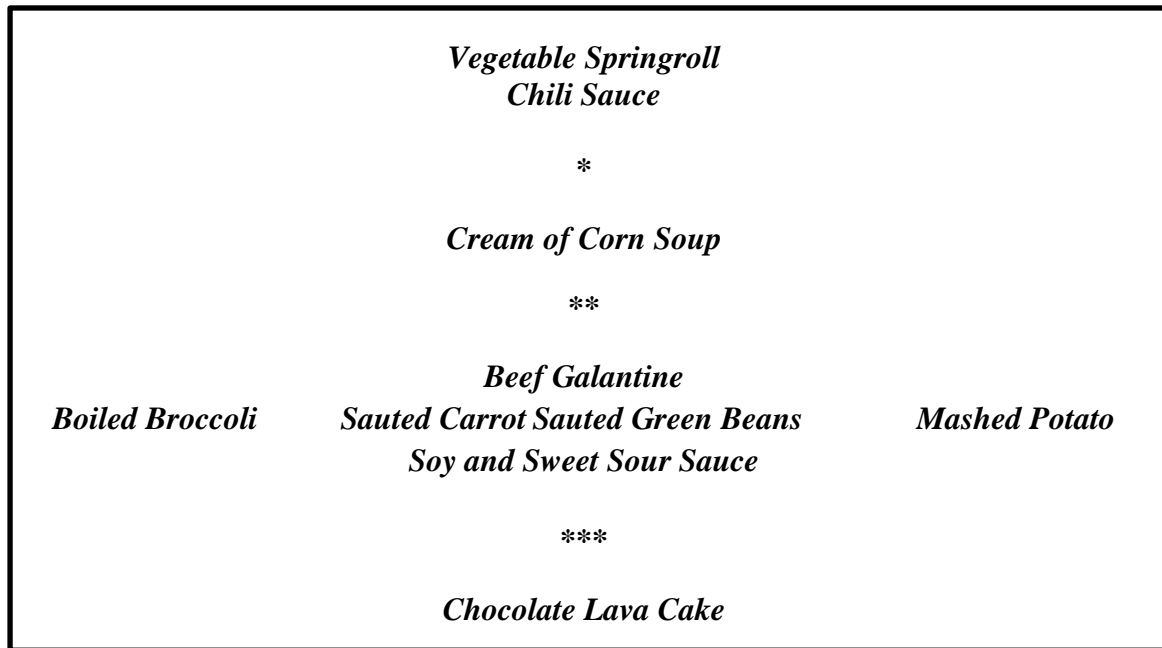


Diagram 1. Contoh Pola Susunan Menu Makanan Kontinental

Tabel 2. Perbedaan giliran makanan kontinental antara 4 giliran dengan 13 giliran makanan

4 giliran makanan kontinental modern	13 giliran makanan kontinental klasik
1. <i>Appetizer</i>	1. <i>Hors D'oeuvre</i>
2. <i>Soup</i>	2. <i>Pottage</i>
3. <i>Main course</i>	3. <i>Oeufs</i>
4. <i>Dessert</i>	4. <i>Farineux</i>
	5. <i>Poisson</i>
	6. <i>Entree</i>
	7. <i>Releve</i>
	8. <i>Sorbet</i>
	9. <i>Roti-toast</i>
	10. <i>Legumes</i>
	11. <i>Entremets</i>
	12. <i>Savoureux</i>
	13. <i>Desservir</i>

C. Karakteristik Makanan Kontinental

1. Bumbu

Sebagian besar orang Eropa (wilayah Kontinental) tidak menyukai rasa makanan yang terlalu tajam atau penggunaan garam yang berlebihan, bumbu yang biasa digunakan orang Eropa adalah garam dan lada, serta *herb* sederhana lainnya. Biasanya orang Eropa memasak dengan cara mencampurkan garam dan lada secara langsung sebelum masuk ke masakan (dengan perbandingan 2:1). Bumbu yang digunakan cenderung menggunakan bumbu kering, berbeda dengan makanan Oriental dan Indonesia yang mayoritas menggunakan bumbu segar / basah. Dengan penggunaan bumbu yang sederhana ini juga akan berdampak pada waktu pengolahan dan persiapan yang lebih sedikit. (Anonim, 2014)

2. Susunan Makanan Utama

Makanan Kontinental tidak disajikan terpisah antara komponen makanan satu dengan yang lain, melainkan makanan Kontinental disajikan dalam satu rangkaian yang terdiri dari protein hewani, makanan pokok dan sayuran yang ditata dalam satu peralatan saji. Berbeda dengan makanan Indonesia yang umumnya disajikan dalam satu piring dan hanya dituang saja tidak memperhatikan penataan masing-masing komponen dalam makanan tersebut. (Anonim, 2014)

3. Komposisi Bahan Penyusun

Komposisi bahan penyusun terdiri dari 180 gram protein hewani dan 75 gram untuk masing-masing dari sayuran dan makanan pokok (karbohidrat), selain itu juga terdapat saus yang dapat ditambahkan ke makanan sebanyak 90 cc. Protein hewani didapat dari daging merah seperti daging sapi dan kambing, daging putih seperti ikan laut dan ayam, dan bahan lainnya seperti telur. Karbohidrat yang paling banyak digunakan dalam makanan Kontinental berupa kentang, baik kentang biasa dan kentang kecil (*baby potato*). Sedangkan umumnya saus disiram diatas piring, selain itu juga selalu disiapkan saus pada *sauce cup* yang disajikan terpisah dari piring saji. (Anonim, 2014)

4. Teknik Olah

Teknik olah yang digunakan cenderung sederhana dan waktu yang dibutuhkan untuk mengolah tidak terlalu lama. Teknik olah yang banyak digunakan adalah *pan frying*, *deep frying*, *poaching*, *grilling*, *roasting*, dan *sauteing*. *Pan frying* adalah metode olah panas basah dengan lemak berupa minyak yang sedikit, berbeda dengan *deep frying* yang menggunakan minyak dalam jumlah banyak untuk merendam semua bagian bahan makanan, sehingga makanan yang dihasilkan cenderung bertekstur renyah. *Pan frying* sedikit berbeda dengan *sauteing*, bedanya terletak pada jumlah minyak yang digunakan, jika *sauteing* menggunakan minyak yang lebih sedikit dibanding *pan frying*. *Poaching* merupakan teknik olah panas basah tanpa lemak, proses isi seperti merebus namun pada larutannya ditambahkan garam dan cuka. (Anonim, 2014)

Kemudian teknik olah *grilling* dan *roasting* merupakan teknik olah panas kering, jika *grilling* menggunakan panggangan yang langsung terkena panas dari api/arang, sedangkan *roasting* menggunakan oven dimana api tidak langsung menyentuh bahan makanan.

5. Struktur Menu

Struktur menu makanan Kontinental modern hanya terbagi dari 3-5 giliran hidangan saja, namun struktur menu yang lebih kompleks lagi terdapat pada jenis makanan Kontinental yang klasik hingga mencapai 13 giliran hidangan. Namun pada umumnya giliran makan makanan Kontinental hanya terdiri dari 4 giliran hidangan saja (*appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*). Dalam giliran *appetizer* dan *soup* memiliki jenis makanan yang dibedakan menurut karakteristik makanannya, *appetizer* terdiri dari *cold* (dingin) dan *hot* (panas) *appetizer*, *soup* terdiri dari *clear* (bening) *soup* dan *thick* (kental) *soup*. (Anonim, 2014)

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Gunawan. 2015. Karakteristik *Appetizer, Soup, Main Course & Dessert*. Diakses pada tanggal 21 Juli 2016 dari sumber <http://gunawanadityaputu3.blogspot.com/>.
- Anonim. 2012. Supper versus Dinner. Diakses pada tanggal 22 Juli 2016 dari sumber <http://duniamasadepan.wordpress.com/>.
- Anonim. 2014. Penyelenggaraan Makanan Kontinental. Diakses pada tanggal 14 Maret 2016, dari sumber www.academia.edu
- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Komariah, Kokom. 2013. Bahan Ajar : Perencanaan Menu Makanan Kontinental. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Riyanti, Dwi. 2013. Kumpulan Masakan Kontinental. Diakses pada tanggal 13 Maret 2016, dari sumber dwiriyanti3boga208.blogspot.com
- Saputri, Eka. 2013. Masakan Kontinental. Diakses pada tanggal 13 Maret 2016, dari sumber ekas2013.wordpress.com

HANDOUT

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI DASAR : 3.2. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan kaldu (*stock*)

4.2. Membuat kaldu (*stock*)

INDIKATOR : 3.2.1. Siswa dapat mendeskripsikan kaldu (*stock*)

3.2.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi kaldu (*stock*)

3.2.3. Siswa dapat membedakan macam-macam kaldu (*stock*)

3.2.4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan yang dibutuhkan untuk membuat kaldu (*stock*)

3.2.5. Siswa dapat mengidentifikasi alat khusus yang dibutuhkan untuk membuat kaldu (*stock*)

3.2.6. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil kaldu (*stock*)

3.2.7. Siswa dapat menganalisis faktor kegagalan kaldu (*stock*)

4.2.1. Siswa dapat membuat kaldu putih (*white stock*)

4.2.2. Siswa dapat membuat kaldu coklat (*brown stock*)

4.2.3. Siswa dapat mengolah hidangan *Chicken A La King*

MATERI :

A. Pengertian *Stock*

Kaldu (*Stock*) adalah cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut. (Wika, 2012) Secara umum pengertian kaldu diklasifikasi sesuai dengan warna meliputi :

1. Kaldu putih/jernih (*White Stock*)

Terbuat dari tulang ikan, tulang ayam, tulang sapi, dan sayuran (*mirepoix* – *onion*/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Kaldu ini tampak bening sehingga disebut juga dengan kaldu putih atau kaldu bening. (Endang, 2007)

2. Kaldu coklat (*Brown Stock*)

Terbuat dari tulang sapi, tulang kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (*mirepoix* – *onion*/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri ; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) melalui proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Sehingga kaldu ini tampak berwarna coklat. (Endang, 2007)

Klasifikasi kaldu sesuai dengan bahan dasarnya :

1. Kaldu sapi
2. Kaldu sapi muda
3. Kaldu kambing
4. Kaldu ayam
5. Kaldu ikan

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kaldu ini, terdiri dari :

1. Tulang



Tulang merupakan bahan utama yang mempengaruhi rasa dan spesifikasi kaldu, tulang yang biasa digunakan untuk membuat kaldu yaitu tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan, dan tulang kambing. (Bauer, 1999)

2. *Mirepoix*

Merupakan bahan pemberi aroma kaldu yang terdiri dari *onion*, *carrot*, *celery* dengan perbandingan (4:2:1). (Bauer, 1999)

3. *Bouquet Garnie*



Bahan pemberi aroma dan merupakan ikatan bumbu yang terdiri dari *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, dan *celery*. (Bauer, 1999)

4. Air

Dalam pembuatan kaldu dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin, dll.

B. Fungsi *Stock*

Fungsi kaldu dalam masakan ini sendiri meliputi (Fitri, 2013):

1. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan.
2. Bahan dasar pembuatan sup maupun saus.
3. Memberi aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan.
4. Menambahkan nilai gizi pada masakan.

Kaldu berwarna putih/jernih (*White Stock*) dan Kaldu coklat (*Brown Stock*) keduanya tidak mempunyai suatu perbedaan yang berarti, hanya pada *brown stock*, tulang yang digunakan dimasukan ke dalam oven terlebih dahulu atau digoreng/digosongkan sehingga berwarna coklat, sedangkan pada kaldu putih tulang tersebut direbus/*blanching* sebelum direbus. Untuk membuat kaldu yang baik, sejumlah perbandingan harus digunakan, misalnya: untuk membuat 5 liter kaldu sapi, digunakan 2kg tulang, 0.5kg *mirepoix* (*carrot*, *onion*, *celery*) dan 6 liter air. (Bauer, 1999)

C. Macam-Macam *Stock*

1. Kaldu Putih

Kaldu ini terbuat dari bermacam-macam tulang sesuai dengan penggunaannya. Untuk sup ikan, digunakan kaldu ikan, sedangkan untuk saus ayam, digunakan kaldu ayam dan seterusnya. Jadi jangan menggunakan kaldu ikan untuk saus daging dan demikian pula sebaiknya. (Lasiamana, 2013)

a. Kaldu Ayam

Menggunakan tulang-tulang ayam. Tulang tersebut direbus hingga mendidik agar menghasilkan kaldu yang jernih, tulang-tulang tadi *diblanch* dengan air panas dan dicuci dengan air dingin. Diberi air dingin, didihkan kembali dan diberi sayuran berupa *mirepoix* dan *bouquet garnie*, lamanya kira-kira 20-25 menit.

b. Kaldu Sapi Muda

Sama dengan kaldu ayam, hanya tulang yang digunakan adalah tulang sapi muda dan lamanya 5-6 jam.

c. Kaldu Kambing

Sama dengan kaldu sapi muda, hanya sayuran penyedapnya ditambah dengan cengkeh. Waktu memasaknya 3-4 jam.

d. Kaldu Ikan

Untuk membuat kaldu ini, sebaiknya dipilih tulang ikan yang tidak berbau keras. Kakap sangat baik digunakan untuk membuat kaldu. Selain tulangnya, dapat juga dimakan kulit atau kepala ikan. Waktu memasak antara 20-25 menit.

2. Kaldu Coklat

Kaldu ini dibuat dengan tulang sapi yang *disaute*, setelah berwarna coklat, ditambah dengan *mirepoix*. Untuk memberikan warna yang baik, biasanya juga digunakan *tomato pasta* dan *fresh tomato*. Setelah diberi air, didihkan selama 55-60 menit jam. Kaldu ini disaring untuk dijadikan dasar *sauce* coklat dan beberapa macam *soup* seperti *french onion soup* dan *ox-tail soup*. (Lasiamana, 2013)

D. Alat Khusus yang Digunakan

1. *Stock pot*



2. *Scale*



3. *Conical Strainer*



4. *Skimming Spoon*



E. Cara Pembuatan *Stock*

Cara pembuatan *White Stock* :

1. Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.
2. Tulang di-*blanching* dari air dingin hingga mendidih dalam waktu sebentar saja.
3. Tulang dicuci bersih dengan menggunakan air dingin.
4. Tulang + air dingin + *mirepoix* direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api dikecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (*simmering*) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah dipermukaan secara perlahan.
5. Dimasak pada suhu *simmer* 95°C – 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 3-4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit.
6. Lakukan proses *skimming* untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung dipermukaan untuk mendapatkan kaldu yang jernih.
7. Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan *conical strainer*/ *tammy cloth*/ saringan/ kain penyaring.

Cara pembuatan *Brown Stock* :

1. Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.
2. Tulang *diroasting*, digosongkan sampai coklat kemudian ditambahkan *mirepoix* hingga warnanya coklat tua atau bisa juga melalui proses *sauteing* dengan cara selalu mengaduk pada *roasting pan* diatas kompor.
3. Buang sisa lemak yang ada, tulang dan *mirepoix* dituang ke *stock pot*. Kemudian tuang air pada *roasting pan* untuk mengambil residu yang menempel dengan cara digosok dengan *wooden spatula*, kemudian didihkan sebentar, tuang kedalam *stock pot*.
4. Tulang + air dingin + *bouquet garnie* direbus hingga mendidih (100°C) Setelah mendidih *simmer stock*
5. Dimasak pada suhu *simmer* 95°C – 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 1,5 – 2 jam.
6. Lakukan proses *skimming* untuk menghilangkan kotoran.
7. Kaldu disaring menggunakan *conical strainer*/ saringan atau *tammy cloth*/kain penyaring.

DAFTAR PUSTAKA

- Badresuile, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Dwi, Fitri. 2013. Pengertian Kaldu (*White Stock & Brown Stock*). Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 dari sumber <http://dwifitri.com/pengertian-kaldu/>
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. Diktat : Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rinawati, Wika. 2013. Bahan Ajar : *Stock*. Universitas Negeri Yogyakarta.

HANDOUT

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
KELAS/ SEMESTER	: XI / 1
KOMPETENSI DASAR	: 3.12. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan salad kontinental
INDIKATOR	: 3.12.1. Siswa dapat mendeskripsikan salad kontinental 3.12.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi salad kontinental 3.12.3. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi salad kontinental

MATERI :

Pada era sekarang salad diartikan sebagai “*a mixture of raw green vegetables (such as different types of lettuce) usually combined with other raw vegetables.*” (Merriam Webster), yang artinya campuran antara sayuran hijau (seperti berbagai jenis lettuce) dan seringkali dikombinasikan dengan sayuran lain. Sedikit berbeda dengan pengertian salad menurut kamus internasional, mengatakan bahwa “*a mixture of small pieces of raw or cooked food (such as pasta, meat, fruit, eggs, or vegetables) combined usually with a dressing and served cold.*” (World Dictionary). *Salad* memiliki 3 fungsi, antara lain :

- Appetizer/ Hors D’oeuvre/ Cold appetizer* hidangan pembuka dingin, berfungsi untuk membangkitkan selera makan dengan berat perpori 50 gr – 75 gr.
- Accompaniment/ side dish, salad* yang bahan utamanya terbuat dari *vegetable based salad* dihidangkan secara bersamaan dengan rangkaian *maincourse*. *Salad* disini berfungsi sebagai makanan penyerta atau (*accompaniment*) atau makanan pengiring dengan berat perpori 40 gr – 50 gr.
- Main dish/ makanan pokok/ makanan utama*, biasanya *salad* ini dihidangkan untuk orang *vegetarian* (yang makan hanya sayuran) dengan berat perpori 80 gr – 125 gr.

Salad lebih khusus lagi memiliki beberapa komposisi sebelum makanan tersebut dapat dikatakan *salad*, komposisi tersebut antara lain :

a. *Underliner* (alas atau dasar)

Underliner atau bagian alas/ dasar pada umumnya dibuat dari sayuran daun hijau berupa daun selada atau lettuce karena merupakan sayuran segar yang kering/ renyah (*crispy*), baik dipotong *julienne* maupun utuh tujuannya adalah untuk membuat *salad* tampak lebih segar (*refreshing effect*), kadang-kadang *underliner* dapat dibuat dari bukan sayuran hijau.

b. *Body* (bagian utama)

Bagian ini adalah bagian utama dari *salad*, nama *salad* pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya *tomato salad*, *potato salad*.

c. *Dressing* (saus)

Dressing yang biasa digunakan untuk membuat *salad* adalah dari saus dasar minyak selada, saus dasar mentega berserta turunannya.

d. *Garnish* (hiasan)

Digunakan untuk mempercantik hidangan, tujuan pemberian *garnish* adalah untuk meningkatkan penampilan makanan yang dihidangkan. Penampilan merupakan aspek yang terpenting untuk menentukan daya tarik suatu makanan. *Garnish* pada hidangan memerlukan seni tersendiri, untuk itu diperlukan kreatifitas juru masak dalam mengerjakannya.

Mengolah *salad* juga perlu memperhatikan syarat-syarat pembuatan *salad* berikut :

a. Bahan dan bumbu masih segar.

b. Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik.

c. Persiapan :

1) Sayuran hijau yang *crispy* dicuci pada air mengalir dan direndam air es.

2) Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan *basket dryer*.

3) Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke *refrigerator*.

4) Pencampuran *dressing* saat akan dihidangkan.

5) Rasa seimbang dan tidak menonjol dari salah satu bumbu.

6) Penampilan harus memperhatikan susunan menunya sehingga tidak terjadi pengulangan bahan.

7) Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Salad*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.vocabulary.com.
- Anonim. 2016. *Define Salad*. Diakses pada tanggal 3 Agustus dari sumber www.dictionary.com.
- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.

HANDOUT

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL

KELAS/ SEMESTER : XI / 1

KOMPETENSI DASAR : 3.3. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus (sauce) dasar

3.3. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan turunan saus

INDIKATOR : 3.1.1. Siswa dapat menjelaskan pengertian saus (*sauce*)

3.1.2. Siswa dapat menyebutkan macam-macam *mother sauce/leading sauce*

3.1.3. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan pembuatan saus (*sauce*)

3.1.4. Siswa dapat menyebutkan alat yang digunakan dalam pengolahan saus (*sauce*)

3.1.5. Siswa dapat menyebutkan prosedur pengolahan saus (*sauce*)

3.1.6. Siswa dapat menyebutkan cara penyimpanan saus (*sauce*)

3.1.7. Siswa dapat menyebutkan kriteria hasil saus (*sauce*) yang baik

4.1.1. Siswa dapat membuat saus (*sauce*) dan turunannya

MATERI :

A. Pengertian Saus (*sauce*)

Saus (*sauce*) adalah cairan atau bahan setengah cair “*moistness*” (*semi liquid*) yang diberikan pada daging ikan atau manisan dengan maksud untuk menambah rasa dan aroma makanan tersebut “*flavor and richness*”. Menambah rasa dapat dikerjakan dengan memberikan *sauce* yang berlawanan dengan tekstur dari makanan yang pokok, seperti sambal akan diberikan pada mentimun yang segar, atau *sauce* yang lembut diberikan pada makanan yang mempunyai struktur yang sebaliknya. Selain untuk menambah rasa, *sauce* juga digunakan untuk menutupi bentuk aslinya suatu makanan sehingga penampilannya berubah “*appearance*”.

Pada dasarnya pemakain sauce tidak untuk merubah rasa asli daripada rasa bahan dasarnya, hal ini perlu dijelaskan karena ada beberapa juru masak yang menggunakan bumbu-bumbu yang sangat berani, sehingga rasa asli dari bahan dasar hilang, tertutup oleh rasa bumbu tersebut. Contohnya yang jelas adalah penggunaan cabe yang berlebihan sehingga rasa asli dari bahan dasarnya tidak dapat dinikmati sebagai rasa yang sebenarnya. *Sauce* yang berasal dari *sauce* dasar disebut juga sebagai “*Mother Sauce*”. Dari *sauce* dasar ini dapat dibuat bermacam-macam *sauce* yang disebut juga dengan “*secondary sauce*” atau turunan saus (*sauce*) yang jumlahnya sangat banyak. Boleh dikatakan tidak ada suatu batasan yang pasti berapa jumlahnya, karena *sauce* turunannya ini berkembang menurut kreasi seseorang “*chef creation*”.

B. Fungsi Saus (*sauce*)

- a. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan.
- b. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
- c. Mempertinggi aroma makanan.
- d. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
- e. Mempertinggi nilai gizi

C. Struktus Saus (*sauce*)

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu bahan cair, bahan pengental, dan bahan pengaroma dan bumbu :

a. Bahan Cair

Bahan cair adalah bahan dasar dalam hampir semua pembuatan *sauce*. Bahan cair tersebut adalah : kaldu putih, kaldu coklat, susu cair, tomat dan kaldu, serta mentega yang dijernihkan (*clarified butter*).

b. Bahan pengental

Sauce yang baik harus cukup kekentalannya, yaitu tidak terlalu cair ataupun terlalu kental.. Bahan pengental dari *sauce* adalah :

1). Roux

Roux adalah campuran antara lemak dan tepung (dengan perbandingan yang seimbang), melalui proses pemasakan. Ada dua macam *roux* yaitu : *White roux* (dimasak 5 menit) dan *brown roux* (dimasak 15 menit). Tekstur *roux* yang baik adalah seperti pasir. *White roux* dapat digunakan sebagai bahan pengental jenis saus yang berwarna putih. Sedang *brown roux* untuk saus yang berwarna coklat.

2). Corn starch

Corn starch adalah tepung maizena yang dipergunakan dengan teknik pengentalan maizena dicairkan dengan air dingin lalu dimasukkan ke dalam cairan yang akan dikentalkan.

3). Beurre Manie (*burr mah nyany*)

Beurre Manie adalah campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4:3, tanpa melalui proses pemasakan

4). *Egg yolk* (kuning telur)

Perlakuan pengentalan dengan kuning telur harus dilakukan secara hati-hati agar kuning telur tidak berbutir.

5). *White wash*

White wash adalah campuran antara tepung terigu dengan air melalui proses pemasakan, supaya saus tidak terasa tepung mentah

6). *Liason*

Liason adalah campuran dari *cream* dan kuning telur (3:1) yang dikocok bersama-sama. Masakan yang diberi *liason* tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susunya akan menggumpal.

c. Bahan Pengaroma & Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon/lime juice*, *peterselli*, *mint*, *dill*, bawang bombay, bawang merah, bawang putih, *wine*, *mustard*, parutan kulit jeruk, dan cuka.

D. Penggolongan Saus (*sauce*)

1. *Mother sauce/leading sauce/saus induk*

Ada 6 macam saus induk/*mother sauce/leading sauce* berdasarkan bahan cair yang digunakan, yaitu :

a. *Bechamel Sauce*

Dibuat dari bahan cair susu (*milk*) dengan pengental *white roux*

b. *Veloute (Chicken Veloute, Veal Veloute, Fish Veloute)*

Dibuat dari bahan cair *white stock* dengan pengental *white roux*

c. *Brown Sauce/Espagnole/Demiglace*

Dibuat dari bahan cair brown roux dan pengental brown roux

d. *Tomato Sauce*

Dibuat dari bahan cair (tomat dan *stock*) dengan bahan pengental *corn starch* atau *roux*

e. *Hollandaise & Bernaise Sauce*

Dibuat dari bahan cair mentega yang dijernihkan (*clarified butter*) dengan bahan pengental *egg yolk*

f. *Mayonaise Sauce*

Dibuat dari bahan cair minyak dengan pengental *egg yolk*

2. Sauce turunan

Sauce turunan merupakan pengembangan dari *sauce* dasar (*mother sauce*), jumlah saus turunan tidak terbatas, nama-nama *sauce* turunan banyak ditentukan dari bahan tambahannya. Beberapa contoh *sauce* turunan sebagai berikut :

a. Turunan dari saus *bechamel* :

<i>Cream Sauce</i>	: <i>Bechamel</i> + krim segar
<i>Mornay Sauce</i>	: <i>Bechamel</i> + keju parut
<i>Soubise Sauce</i>	: <i>Bechamel</i> + bawang bombay (<i>puree</i>)
<i>Mustard Sauce</i>	: <i>Bechamel</i> + <i>French mustard</i>
<i>Horse Radish Sauce</i>	: <i>Bechamel</i> + <i>Horse radish</i>

b. Turunan dari saus *veloute* :

<i>Allemande</i>	: <i>Veal Veloute</i> + krim + kuning telur + air jeruk nipis
<i>Mushroom</i>	: <i>Allemande</i> + irisan jamur
<i>Supreme</i>	: <i>Chicken Veloute</i> + krim + kuning telur + mentega
<i>Albufera</i>	: <i>Supreme</i> + mentega dengan rasa <i>piementoes</i>
<i>White Wine Sauce</i>	: <i>Fish veloute</i> + krim + anggur putih + kuning telur
<i>Normandy Sauce</i>	: <i>White wine sauce</i> + lobster + <i>truffle</i>

c. Turunan dari Saus *Espagnol* :

<i>Espagnol</i>	: Tulang + <i>tomato paste</i> + <i>mirepoix</i> + <i>herbs & spices</i> .
<i>Diable</i>	: <i>Demi-glace</i> + cuka + mentega + bawang merah + cabe rawit
<i>Madere</i>	: <i>Demi-glace</i> + bawang merah + anggur <i>madeira</i>
<i>Perigeoux</i>	: <i>Demi-glace</i> + <i>truffle</i> dicincang.
<i>Piquante</i>	: <i>Demi-glace</i> + bawang bombay + anggur putih + cuka + peterseli (<i>parsley</i>) + merica + bawang merah + acar timun + <i>tarragon</i> .
<i>Charcuterie</i>	: <i>Demi-glace</i> + bawang bombay + anggur putih + <i>mustard</i> + merica + acar mentimun + cuka.
<i>Robert</i>	: Bawang bombay + anggur putih + <i>mustard</i> + merica + cuka.
<i>Chasseur</i>	: <i>Demi-glace</i> + bawang merah + jamur + anggur putih + tomat + cincang peterseli (<i>parsley</i>) + <i>tarragon</i> .
<i>Bardelaise</i>	: <i>Demi-glace</i> + bawang merah + jamur + anggur putih + tomat + cincang peterseli + <i>tarragon</i> .
<i>Bigarade</i>	: Saus coklat dengan dasar tulang bebek + air jeruk + gula (<i>caramel</i>) + irisan kulit jeruk + anggur merah + air jeruk nipis

Red Wine Sauce : *Demi-glace* + bawang merah + anggur merah + daun salam + *thyme*.

Zingara : *Demi-glace* + jamur + *truffle* + *ham* + lidah sapi + *madeira*.

Mushroom : *Demi-glace* + bawang merah + anggur putih + jamur + krim.

d. Turunan dari Saus *Demi-glace*

Sauce bordelaise

Sauce garlic

Sauce madeira

e. Turunan dari saus tomat

American Sauce : Saus tomat + mentega dengan sari lobster

Italianne Sauce : Saus tomat + irisan jamur + bawang merah + *ham* + Anggur putih + *chopped parsley* + *chopped tarragon*.

Spicy Sauce : Saus tomat + potongan tomat (*concasse*) + cabe besar hijau + cabe besar merah + jamur + irisan lidah sapi + peterseli cincang.

E. Alat, Bahan & Prosedur Praktikum : Terlampir

F. Kriteria Hasil Saus yang Baik

- a. Licin (*smooth*)
- b. Mengkilat (*glossy*)
- c. Kaya akan rasa tetapi tidak banyak berlemak

G. Cara Penyimpanan Saus (*Sauce*)

1. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara:
 - a. *Au'bain marie*.
 - b. Ditutup dengan kertas roti yang dialasi mentega.
 - c. Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/*stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.
2. *Hollandaise* disimpan dengan cara:
 - a. Dalam jangka pendek disimpan dalam *refrigerator*, apabila hendak dihidangkan dilakukan *aubain marie*.
 - b. Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.
3. *Mayonaise sauce*:
 - a. Disimpan dalam *refrigerator* dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
 - b. Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis.

DAFTAR PUSTAKA

- Annayanti Budiningsih, 2013, *Stock, Soup dan Sauce* (LKS Sakti SMK), Bogor: CV Bina Pustaka
- Anonim. 2013. *Basic Sauce*. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2016, dari sumber <http://chefcelebrity.wordpress.com>.
- Badresuile, Lasiamana. 2013. *Stock, Sauce and Soup*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2015 dari sumber <http://lasiamana.blogspot.com/2011/07/stock-sauce-and-soup.html>
- Guspri Cahyana & Guspri D.A, 2010, *Cold Appetizer Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT Gramedia PU
- Kurt Bauer, dkk. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Trauner Schulbuch Verlag, Austria Eropa
- Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta; PTBB-FT UNY
- Tantri Miharti, 2010, *Menyiapkan dan Mengolah Makanan Dari Pasta* (Materi Diklat Keahlian Pariwisata), Jakarta: P4TK Bisnis dan Pariwisata, Dirjen Penjamin Mutu Pendidik dan Tenaga Kependidikan, Kemendiknas.
- Tuti Sumiati & Hafsiah Nasution, 2000, *Pembuatan Aneka Sandwich*, Dir. PMK, Dirjen Pendasmen, Depdiknas.

HANDOUT

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
KELAS/ SEMESTER	: XI / 1
KOMPETENSI DASAR	: 3.5. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.6. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
INDIKATOR	: 3.5.1. Siswa dapat mendeskripsikan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.5.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.5.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.6.1. Siswa dapat mendeskripsikan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 3.6.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 3.6.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
MATERI	:

Pada topik sebelumnya telah dijelaskan tentang susunan makanan kontinental khususnya adalah 4 giliran (*course*), terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. Pada pertemuan ini kita semua akan mempelajari lebih dalam tentang *appetizer* atau sering disebut makanan pembuka. Mulai dari pengertian, jenis-jenis dan karakteristiknya.

A. Pengertian Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Makanan pembuka atau *appetizer* sangatlah mudah ditemui di lingkungan tempat tinggal namun saja makanan pembuka atau *appetizer* tersebut dinamai oleh masyarakat Indonesia sebagai *snack* ataupun jajanan. Begitupun pula dengan penyajiannya, makanan pembuka atau *appetizer* lebih cenderung dikemas per porsinya dan langsung dimakan dengan cara digenggam. Namun sebenarnya makanan pembuka atau *appetizer* memiliki definisi sebagai berikut : “A *small portion of food or drink served before or at the beginning of a meal to stimulate the desire to eat*”, artinya sebuah makanan atau minuman porsi kecil yang disajikan sebelum ataupun saat awal jamuan makanan dan tujuannya untuk merangsang nafsu makan. Adapula yang mengatakan makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan atau minuman yang merangsang selera makan saja.

B. Jenis Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Dalam giliran makanan pembuka (*appetizer*) dikenal *hot* dan *cold appetizer* yang digunakan sebagai kategorisasi makanan pembuka berdasarkan suhu makanannya. *Hot appetizer* merupakan makanan yang disajikan panas (contohnya : *risols* dan *croquette*). Sedangkan *cold appetizer* cenderung disajikan pada kondisi dingin (contohnya *canape* dan *slice fruit*).



Gambar 1. *Chicken Croquette*



Gambar 2. *Vegetables Risols*



Gambar 3. *Canape*



Gambar 4. *Fruit Salad with Mayonnaise*

C. Karakteristik Makanan Pembuka (*Appetizer*)

1. Variasi

Appetizer memiliki banyak variasi bahkan makanan yang awalnya merupakan *soup* ataupun *main course* dapat menjadi appetizer jika porsinya disesuaikan. Contohnya *galantine* dan *cordon bleu*.

2. Warna

Warna yang digunakan cenderung warna-warna yang menyala atau cerah, hal ini bertujuan untuk merangsang selera makan dari fisiknya melalui pengamatan mata. Warna yang banyak dipakai adalah warna kuning dan coklat keemasan (*golden brown*).

3. Cita rasa

Cita rasa yang dimiliki *appetizer* yaitu gurih, lembut dan tetap menyegarkan. Rasa cenderung ringan dan tidak mengenyangkan sebab *appetizer* hanyalah makanan pembuka dan hanya untuk merangsang selera makan bukan untuk mengenyangkan.

4. Aroma

Aroma yang dimunculkan dari *appetizer* berbau harum yang khas, siapa yang menciumnya akan timbul nafsu makan dalam dirinya. Hal ini juga berkaitan dengan bumbu yang digunakan pada makanan pembuka tersebut.

5. Ukuran dan porsi

Appetizer pada fungsinya yaitu untuk merangsang selera makan sehingga berdampak pada ukuran dan porsinya. *Appetizer* biasanya disajikan dalam jumlah kecil, beberapa mengatakan *bit size* ataupun *finger food*, dengan ukurannya yang kecil terkadang *appetizer* habis dalam satu atau dua kali gigitan saja. Sedangkan untuk porsi, umumnya *appetizer* disajikan dengan berat 50-70 gram per porsinya.

6. Bumbu

Bumbu yang digunakan cenderung memakai bumbu aromatik yang diharapkan makanan pembuka tersebut dapat merangsang selera makan tamu dengan saat pertama kali mencium baunya yang harum khas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.vocabulary.com.
- Anonim. 2016. *Define Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus dari sumber www.dictionary.com.
- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Damayanti, Erna. 2015. Macam-macam Menu *Appetizer*. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2016 dari sumber www.earlyly.com.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Lups, Riana. 2014. Arti dari *Appetizer, Main Course, Dessert*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.tugasgurusekolah.blogspot.com.

HANDOUT

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
KELAS/ SEMESTER	: XI / 1
KOMPETENSI DASAR	: 3.10. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan hidangan dari sayuran
INDIKATOR	: 3.10.1. Siswa dapat mendeskripsikan hidangan dari sayuran 3.10.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi hidangan dari sayuran 3.10.3. Siswa dapat memahami cara penyiapan sayuran 3.10.4. Siswa dapat menjelaskan cara pengolahan hidangan dari sayuran

MATERI :

A. Pengertian hidangan dari sayuran

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Sejumlah sayuran dapat dikonsumsi langsung (secara mentah) tanpa dimasak sebelumnya, atau harus diolah terlebih dahulu dengan cara direbus, dikukus atau diuapkan, digoreng (agak jarang), atau disangrai. Sayuran berbentuk daun yang dimakan mentah disebut sebagai lalapan.

Hidangan sayuran merupakan masakan atau hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah, dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi. Tujuan utama memasak sayuran adalah untuk mempertahankan gizi yang terkandung pada sayuran sebanyak mungkin, mudah dimakan, mudah dicerna, dan sayuran tetap enak dimakan. Memasak sayuran yang ideal adalah sayuran empuk, tapi masih utuh, warna tidak jauh berbeda dengan warna asli, dan rasanya enak.

Penampilan warna yang cerah dan utuh pada sayuran yang dimasak sangat penting untuk sayuran yang berwarna hijau. Dianjurkan tidak menambahkan bahan tambahan seperti soda pada saat merebus karena pengaruh beberapa bagian soda akan merusak vitamin C

sehingga menimbulkan rasa yang pahit dan tekstur sayuran menjadi lembut serta warna tetap hijau walaupun direbus terlalu lama. Dianjurkan memilih sayuran yang segar dan tidak rusak, mencuci terlebih dahulu sebelum proses pengolahan.

Sayuran yang masih segar adalah sayuran yang memiliki kualitas baik. Segar ini berarti warnanya masih tampak segar sesuai dengan warna aslinya. Misalnya kangkung dan bayam yang berwarna hijau muda, dan lain sebagainya. Sayuran yang baik adalah sayuran yang tidak terlalu banyak lubang yang dimakan ulat. Namun jika terlalu mulus bisa jadi sayuran tersebut mengandung pestisida yang banyak. Sedangkan sayuran yang berupa umbi seperti wortel, kentang dan lain sebagainya yang segar adalah yang kekerasannya masih normal. Jika ada bagian yang lunak dan membusuk mungkin akan menular kepada yang lainnya.

B. Fungsi Hidangan Sayuran

Hidangan sayuran atau sayuran itu sendiri dapat digunakan untuk :

1. Hidangan tersendiri, seperti hidangan pembuka, hidangan penutup ataupun hidangan utama
2. Hidangan pendamping atau salad
3. Garnish

C. Cara Penyiapan Sayuran

Cara menyiapkan sebelum atau setelah mengolah yang benar, ini bertujuan agar kandungan vitamin dan mineral dalam sayuran tetap terjaga. Cara yang dapat diaplikasikan dalam menyiapkan sayuran yakni olah sayuran yang segar, sebelum dipotong cuci terlebih dahulu, jangan direndam di dalam air, jangan memasak terlalu lama serta berlebihan, masak dengan cara yang benar, agar vitamin tetap terjaga, masakan yang terlalu matang disimpan dingin dan tertutup.

D. Cara Mengolah Hidangan dari Sayuran

1. Sayuran yang direbus

Sayuran yang biasanya direbus adalah asparagus, buah bit, semua sayuran umbi, sayuran daun. Sayuran yang direbus biasanya ditambahkan garam ke dalam cairan yang digunakan untuk merebus, fungsinya adalah memberi rasa pada sayuran. Semua jenis sayuran tidak boleh direbus terlalu empuk (terutama untuk sayuran yang masih diolah dalam kaldu seperti asparagus, karena dalam pengolahan tersebut sayuran sudah dapat

matang dengan sendirinya). Jika terjadi sayuran yang terlalu matang (*overcook*), maka dapat dilakukan menyiram air dingin dengan menggunakan air dingin ataupun es batu, hal ini bertujuan untuk menghentikan proses pematangan bahan makanan akibat suhu dari cairan rebusan.

2. Sayuran yang dikukus

Cara pengolahan sayuran sebenarnya lebih baik dikukus daripada direbus, karena rasa dan zat gizi lebih terjaga. Sayuran yang biasanya dikukus antara lain sayuran daun segar, seperti bayam yang dikukus dengan mentega dan sedikit cairan. Sayuran yang dikukus diglasir dengan mentega, gula dan sedikit cairan seperti wortel, bawang bombay, dll, karena dimasak dengan menggunakan mentega dan gula akan merubah sayuran menjadi seperti cairan sup.

3. Berbagai cara pengolahan lain yang sering diaplikasikan pada sayuran :

a. Au Gratin

Sayuran yang digratin dengan saus mornay, sayuran yang sudah matang kemudian ditata didalam sebuah loyang atau pyrex, kemudian disiram dengan saus mornay, ditaburi keju parut dan diberikan mentega. Kemudian digratin dengan cara memanggangnya menggunakan oven.

b. Saute

Saute atau ditumis merupakan cara pengolahan yang sering digunakan pada sayuran. Saute menggunakan sedikit minyak.

c. Frite

Frite atau digoreng adalah salah satu cara yang digunakan dalam hidangan dari sayuran. Sayuran yang digoreng biasanya zucchini juga jamur digoreng mentah (tanpa direbus terlebih dahulu), selain kedua sayuran ini, sayuran lain harus direbus terlebih dahulu.

d. Puree

Puree merupakan cairan sedikit kental yang diperoleh dari campuran sayuran yang telah direbus atau dikukus. Sayuran yang mengandung cairan seperti wortel dimasak dengan 1/3 kentang dan disaring kemudian diselesaikan dengan mentega. Sedangkan sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong dan buncis diolah dengan krim dan mentega untuk menjadi puree.

DAFTAR PUSTAKA

- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta; PTBB – FT - UNY

HANDOUT

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 1 SEWON
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
MATA PELAJARAN	: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
KELAS/ SEMESTER	: XI / 1
KOMPETENSI DASAR	: 3.5. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.6. Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
INDIKATOR	: 3.5.1. Siswa dapat mendeskripsikan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.5.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.5.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.6.1. Siswa dapat mendeskripsikan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 3.6.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 3.6.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)
MATERI	:

Pada topik sebelumnya telah dijelaskan tentang susunan makanan kontinental khususnya adalah 4 giliran (*course*), terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. Pada pertemuan ini kita semua akan mempelajari lebih dalam tentang *appetizer* atau sering disebut makanan pembuka. Mulai dari pengertian, jenis-jenis dan karakteristiknya.

A. Pengertian Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Makanan pembuka atau *appetizer* sangatlah mudah ditemui di lingkungan tempat tinggal namun saja makanan pembuka atau *appetizer* tersebut dinamai oleh masyarakat Indonesia sebagai *snack* ataupun jajanan. Begitupun pula dengan penyajiannya, makanan pembuka atau *appetizer* lebih cenderung dikemas per porsinya dan langsung dimakan dengan cara digenggam. Namun sebenarnya makanan pembuka atau *appetizer* memiliki definisi sebagai berikut : “A *small portion of food or drink served before or at the beginning of a meal to stimulate the desire to eat*”, artinya sebuah makanan atau minuman porsi kecil yang disajikan sebelum ataupun saat awal jamuan makanan dan tujuannya untuk merangsang nafsu makan. Adapula yang mengatakan makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan atau minuman yang merangsang selera makan saja.

B. Jenis Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Dalam giliran makanan pembuka (*appetizer*) dikenal *hot* dan *cold appetizer* yang digunakan sebagai kategorisasi makanan pembuka berdasarkan suhu makanannya. *Hot appetizer* merupakan makanan yang disajikan panas (contohnya : *risols* dan *croquette*). Sedangkan *cold appetizer* cenderung disajikan pada kondisi dingin (contohnya *canape* dan *slice fruit*).



Gambar 1. *Chicken Croquette*



Gambar 2. *Vegetables Risols*



Gambar 3. *Canape*



Gambar 4. *Fruit Salad with Mayonnaise*

C. Karakteristik Makanan Pembuka (*Appetizer*)

1. Variasi

Appetizer memiliki banyak variasi bahkan makanan yang awalnya merupakan *soup* ataupun *main course* dapat menjadi appetizer jika porsinya disesuaikan. Contohnya *galantine* dan *cordon bleu*.

2. Warna

Warna yang digunakan cenderung warna-warna yang menyala atau cerah, hal ini bertujuan untuk merangsang selera makan dari fisiknya melalui pengamatan mata. Warna yang banyak dipakai adalah warna kuning dan coklat keemasan (*golden brown*).

3. Cita rasa

Cita rasa yang dimiliki *appetizer* yaitu gurih, lembut dan tetap menyegarkan. Rasa cenderung ringan dan tidak mengenyangkan sebab *appetizer* hanyalah makanan pembuka dan hanya untuk merangsang selera makan bukan untuk mengenyangkan.

4. Aroma

Aroma yang dimunculkan dari *appetizer* berbau harum yang khas, siapa yang menciumnya akan timbul nafsu makan dalam dirinya. Hal ini juga berkaitan dengan bumbu yang digunakan pada makanan pembuka tersebut.

5. Ukuran dan porsi

Appetizer pada fungsinya yaitu untuk merangsang selera makan sehingga berdampak pada ukuran dan porsinya. *Appetizer* biasanya disajikan dalam jumlah kecil, beberapa mengatakan *bit size* ataupun *finger food*, dengan ukurannya yang kecil terkadang *appetizer* habis dalam satu atau dua kali gigitan saja. Sedangkan untuk porsi, umumnya *appetizer* disajikan dengan berat 50-70 gram per porsinya.

6. Bumbu

Bumbu yang digunakan cenderung memakai bumbu aromatik yang diharapkan makanan pembuka tersebut dapat merangsang selera makan tamu dengan saat pertama kali mencium baunya yang harum khas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.vocabulary.com.
- Anonim. 2016. *Define Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus dari sumber www.dictionary.com.
- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Damayanti, Erna. 2015. Macam-macam Menu *Appetizer*. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2016 dari sumber www.early.com.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Lups, Riana. 2014. Arti dari *Appetizer, Main Course, Dessert*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.tugasgurusekolah.blogspot.com.

JOBSHEET

1. Kompetensi Dasar :

Kompetensi Dasar	Indikator
4.1. Membuat kaldu (<i>stock</i>)	4.1.1. Dapat membuat kaldu putih (<i>white stock</i>)
	4.1.2. Dapat membuat kaldu coklat (<i>brown stock</i>)
	4.1.3. Dapat mengolah <i>Chicken A La King</i>

2. Dasar Teori :

1. Kaldu putih/jernih (*White Stock*)

Terbuat dari tulang ikan, tulang ayam, tulang sapi, dan sayuran (*mirepoix* – *onion*/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Kaldu ini tampak bening sehingga disebut juga dengan kaldu putih atau kaldu bening. (Endang, 2007)

2. Kaldu coklat (*Brown Stock*)

Terbuat dari tulang sapi, tulang kambing, atau binatang perburuan dan sayuran (*mirepoix* – *onion*/bawang bombay, *carrot*/wortel, dan *celery*/seledri ; *bouquet garnie* – *leek*/loncang, *black pepper corn*/lada hitam butir, *thyme*, *bay leaf*, *celery*) melalui proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Sehingga kaldu ini tampak berwarna coklat. (Endang, 2007)

3. Alat dan Bahan

Alat : Piring, pisau, sendok, mangkuk kecil, talenan, benang, *stock pot*, *conical strainer*, *scale*, *skimming spoon*.

Bahan : Tulang ayam, tulang sapi, daun bawang, bawang bombay, wortel, seledri, lada butir, *thyme*, *bay leaf*, *tomato paste*, *cooking oil*, *bellpepper*, *blackpepper*.

4. Keselamatan Kerja

- Gunakan pakaian kerja di dapur
- Memakai *safety shoes*
- Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses pembuatan kaldu (*stock*):
 - 1) *Washing*
 - 2) *Blanching*
 - 3) *Simmering*
 - 4) *Skimming*
 - 5) *Straining*
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

6. Bahan Diskusi

Apakah kaldu yang anda buat telah memenuhi prosedur pembuatan kaldu (*stock*) dengan benar? Jelaskan alasan anda!

7. Lampiran : Resep

CHICKEN STOCK

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Stock	
ITEM			Chicken Stock	JUMLAH PORSI 10 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	1	buah	Ceker	
	10	gram	Onion	
	5	gram	Carrot	
	2,5	gram	Celery	
	30	gram	Leek	
	1/2	sdt	Peppercorn	
	1/4	sdt	Thyme	
	1	helai	Bay leaf	
	1,5	liter	Air	
	30	gram	Tulang ayam	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Cuci bersih semua bahan.
2. Siapkan *bouquet garni* dengan menggunakan *leek*, *peppercorn*, *thyme* dan *bay leaf*.
3. Siapkan *mire poix* dengan menggunakan *onion*, *celery* dan *carrot*.
4. Rebus air dalam *stockpot* sampai mendidih, kemudian *blanch* tulang ayam selama 2 menit. Matikan kompor dan buang air rebusan.
5. Cuci tulang agar kotoran yang tersisa dapat terbuang.
6. Siapkan air lagi, kemudian rebus (*simmering*) tulang sejak dalam keadaan dingin (belum mendidih), masukkan pula *bouquet garni* dan *mirepoix*. Jika masih terdapat kotoran yang berada dipermukaan maka lakukan *skimming* dengan menggunakan *skimming spoon*. *Simmer* selama 10 menit.
7. Saring kaldu menggunakan *conical strainer* agar dapat terpisah antara bahan cair dan padat. Kaldu sudah jadi.

BROWN STOCK

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Stock	
ITEM			Beef Stock	JUMLAH PORSI 10 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	125	gram	Tulang sapi	
	15	gram	Onion	
	15	gram	Carrot	
	7,5	gram	Celery	
	30	gram	Leek	
	1/2	sdt	Peppercorn	
	1/4	sdt	Thyme	
	1	helai	Bay leaf	
	1,5	liter	Air	
	30	gram	Tomato paste	
	10	cc	Cooking oil	
			Salt	
			Pepper	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Cuci bersih semua bahan.
2. Siapkan *bouquet garni* dengan menggunakan *leek*, *peppercorn*, *thyme* dan *bay leaf*.
3. Siapkan *mire poix* dengan menggunakan *onion*, *celery* dan *carrot*.
4. Panaskan minyak, kemudian masukkan tulang dan *mirepoix* diatas pan sampai gosong, kemudian tambahkan pula *salt & pepper*, dan *tomato paste*. Aduk rata.
5. Siapkan air, rebus (*simmering*) tulang sejak dalam keadaan dingin (belum mendidih), masukkan pula *bouquet garni*. Jika masih terdapat kotoran yang berada dipermukaan maka lakukan *skimming* dengan menggunakan *skimming spoon*. *Simmer* selama 15 menit.
6. Saring kaldu menggunakan *conical strainer* agar dapat terpisah antara bahan cair dan dapat. Kaldu sudah jadi.

CHICKEN A LA KING

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Main Course	
ITEM			Chicken A La King	JUMLAH PORSI 2 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN A	HARGA
	20	gram	Mushroom	
	20	gram	Green bellpepper	
	15	gram	Butter	
	25	gram	Flour	
	1	sdt	Salt	
	¼	sdt	Groun blackpepper	
	20	gram	Red bellpepper	
	250	ml	Kaldu ayam	
	125	gram	Chicken breast	
	10	gram	Onion	
	5	gram	Garlic	
			BAHAN B	
	5	gram	Butter	
	5	gram	Garlic	
	10	gram	Onion	
	75	gram	Rice	
	5	gram	Green peas	
			Salt	
			Pepper	
	¼	butir	Telur ayam	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

- 1 Cencam daging ayam dengan lada dan garam, biarkan 15 menit.
- 2 Buat *veloute sauce* dengan cara memanaskan *butter* diatas *pan* pada api kecil, kemudian tambahkan tepung terigu, aduk terus sampai berbutir agak halus. Tambahkan kaldu kemudian aduk terus hingga sedikit mengental (tekstur *semi liquid*), matikan api, sisihkan.
- 3 Panaskan margarin diatas *pan*, kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
- 4 Tambahkan daging ayam, jamur dan *bellpepper*, bumbu lada garam, aduk sebentar.
- 5 Masukkan *veloute sauce* kedalamnya, aduk rata. Masak hingga sedikit mengental, angkat dan sajikan.

Cara membuat *ring rice* :

1. Panaskan *butter* diatas *pan*, kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan nasi putih, aduk sampai rata. Bumbu dengan lada dan garam.
3. Masukkan kacang polong aduk rata.
4. Di sisi lain *pan*, buat telur orak-arik disamping nasi, kemudian aduk rata.

JOBSHEET

1. Kompetensi Dasar :

Kompetensi Dasar	Indikator
4.1. Membuat makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	4.1.1. Dapat membuat <i>Russian Egg Salad</i>
	4.1.2. Dapat membuat <i>Shrimp Cocktail</i>

2. Dasar Teori :

Makanan pembuka atau *appetizer* memiliki definisi sebagai berikut : “A *small portion of food or drink served before or at the beginning of a meal to stimulate the desire to eat*”, artinya sebuah makanan atau minuman porsi kecil yang disajikan sebelum ataupun saat awal jamuan makanan dan tujuannya untuk merangsang nafsu makan. Adapula yang mengatakan makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan atau minuman yang merangsang selera makan saja. (*World Dictionary*)

Dalam giliran makanan pembuka (*appetizer*) dikenal *hot* dan *cold appetizer* yang digunakan sebagai kategorisasi makanan pembuka berdasarkan suhu makanannya. *Hot appetizer* merupakan makanan yang disajikan panas (contohnya : *risols* dan *croquette*). Sedangkan *cold appetizer* cenderung disajikan pada kondisi dingin (contohnya *canape* dan *slice fruit*).

3. Alat dan Bahan

Alat : Piring, pisau, sendok, spuit kerang, *dessert plate*, *martini glass*, talenan, *pipping bag*

Bahan : Telur ayam, bawang bombay, bawang putih *cooking oil*, *mustard*, *mayonaise*, garam, *blackpepper*.

4. Keselamatan Kerja

- Gunakan pakaian kerja di dapur
- Memakai *safety shoes*
- Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses makanan pembuka :
 - 1) *Washing*
 - 2) *Boiling*
 - 3) *Cutting*
 - 4) *Mixing*
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

6. Bahan Diskusi

Apakah irisan buah dapat digunakan sebagai makanan pembuka (*appetizer*)? Jelaskan alasan yang mendukung tanggapan anda!

7. Lampiran : Resep

RUSSIAN EGG SALAD

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Cold Appetizer	
ITEM			Russian Egg Salad	JUMLAH PORSI 2 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	50	gram	Potatoes	Rp 800
	40	gram	Carrot	Rp 480
	40	gram	Green Beans	Rp 400
	10	gram	Gherkins	Rp 1.105
	10	gram	Onion	Rp 200
	1	btr	Boiled egg	Rp 1.500
	0,5	dl	Mayonaise	Rp 2.000
	4	gram	Paprika powder/chili powder	Rp 50
	2	lembar	Green lettuce	Rp 200
			Parsley	Rp 100
JUMLAH				Rp 6.835
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Rebus telur ayam selama 10 menit (*hard boiled*), kemudian masukkan telur rebus kedalam air dingin, setelah itu kupas kulitnya.
2. Campurkan semua bahan (*green lettuce, onion, boiled egg, sprinkling with paprika powder/chili powder on the top, garnish with parsley*) dan tambahkan dengan mayonaise, sajikan dalam dessert plate.

MAYONAISE

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Basic Sauce	
ITEM			Mayonaise	JUMLAH PORSI
				4 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	1	butir	Egg yolk	Rp 1.500
	2	gram	Mustard	Rp 69
	0,5	sdt	Lime	Rp 300
	150	cc	Salad oil	Rp 2.100
JUMLAH				Rp 3.969
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Campurkan *egg yolk* dan *mustard*, aduk rata.
2. Aduk dengan kecepatan konstan sambil terus ditambahkan *salad oil* dengan takaran satu sendok demi satu sendok. (Penambahan *salad oil* menunggu sampai campuran telur dan mustard tercampur rata).

SHRIMP COCKTAIL

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Cold Appetizer	
ITEM			Shrimp Cocktail	JUMLAH PORSI
				1 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	100	gram	Shrimp	Rp 6.000
	0,6	dl	Cocktail sauce	Rp 700
	0,5	buah	Lime	Rp 300
	30	gram	Green lettuce	Rp 300
	0,25	butir	Boiled egg	Rp 500
			Salt	Rp 50
			Pepper	Rp 50
			Parsley	Rp 100
JUMLAH				Rp 8.000
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Cuci bersih dan kupas udang, marinade dengan lada, garam, dan perasan jeruk nipis selama 5 menit, kemudian rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
2. Letakkan udang pada bibir *martini glass* secara melingkar.
3. Iris daun selada dengan potongan *shredded*. Letakkan dalam dasar gelas.
4. Tambahkan saus *cocktail*, kemudian letakkan udang pada bibir gelas.
5. *Garnish* bibir gelas dan tambahkan *parsley* diatas *cocktail*.
6. Simpan dalam kulkas selama 10-20 menit. Kemudian tuang ke dalam martini glass yang telah dihias dengan udang masak. Sajikan.

COCKTAIL SAUCE

OUTLET			Hot Kitchen #2	NOMOR 01
CATEGORY			A La Carte	
MENU			Sauce	
ITEM			Cocktail Sauce	JUMLAH PORSI
				4 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	100	gram	Mayonaise	Rp 3.500
	5	gram	Tomato paste	Rp 500
	0,5	cc	Tabasco	Rp 400
	0,5	cc	L&P sauce	Rp 400
			Salt	Rp 50
			Pepper	Rp 50
JUMLAH				Rp 4.900
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Campurkan *mayonaise*, *tomato paste*, dan *tabasco*. Aduk rata.
2. Tambahkan *L&P sauce*, aduk rata.
3. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit dalam keadaan tertutup.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. *Russian Egg Salad Recipe*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber <http://indobase.com/recipes/>.
- Anonim. 2012. *Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.vocabulary.com.
- Anonim. 2016. *Define Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus dari sumber www.dictionary.com.
- Damayanti, Erna. 2015. *Macam-macam Menu Appetizer*. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2016 dari sumber www.early.com.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Lups, Riana. 2014. Arti dari *Appetizer, Main Course, Dessert*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.tugasgurusekolah.blogspot.com.
- Zeigler, Sarah. 2016. *Mexican Shrimp Cocktail*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber <http://allrecipes.com/recipes/>.

JOBSHEET

1. Kompetensi Dasar :

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.5.	Membuat makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	4.5.1. Siswa dapat membuat <i>Chicken & Vegetables Pate</i>
4.6.	Membuat makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	4.6.1. Siswa dapat membuat <i>Macaroni Croquette</i>

2. Dasar Teori :

Makanan pembuka atau *appetizer* memiliki definisi sebagai berikut : “A *small portion of food or drink served before or at the beginning of a meal to stimulate the desire to eat*”, artinya sebuah makanan atau minuman porsi kecil yang disajikan sebelum ataupun saat awal jamuan makanan dan tujuannya untuk merangsang nafsu makan. Adapula yang mengatakan makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan atau minuman yang merangsang selera makan saja. (*World Dictionary*)

Dalam giliran makanan pembuka (*appetizer*) dikenal *hot* dan *cold appetizer* yang digunakan sebagai kategorisasi makanan pembuka berdasarkan suhu makanannya. *Hot appetizer* merupakan makanan yang disajikan panas (contohnya : *risols* dan *croquette*).

3. Alat dan Bahan

Alat : Piring, pisau, sendok, spuit kerang, *dessert plate*, *martini glass*, talenan, *pipping bag*

Bahan : Daging ayam, *smoked beef*, wrtel, buncis, *gherkin*, lada, garam, *jelly*, *stock*, telur, *butter*, *flour*, *milk*, *onion*

4. Keselamatan Kerja

- Gunakan pakaian kerja di dapur
- Memakai *safety shoes*
- Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja

- a. Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- b. Melakukan proses membuat makanan pembuka :
- c. Menilai hasil praktikum
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

6. Bahan Diskusi

Apakah irisan buah dapat digunakan sebagai makanan pembuka (*appetizer*)?
Jelaskan alasan yang mendukung tanggapan anda!

7. Lampiran : Resep

MACARONI CROQUETTE

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Hot Appetizer</i>	
ITEM			<i>Macaroni Croquette</i>	JUMLAH PORSI 5 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	40	gram	<i>Macaroni</i>	
	10	gram	<i>Margarine</i>	
	15	gram	<i>Flour</i>	
	150	cc	<i>Fresh milk</i>	
	1,5	sdm	<i>Onion, chopped</i>	
			<i>Salt & pepper</i>	
			<i>Nutmeg powder</i>	
			<i>Parsley, chopped</i>	
	25	gram	<i>Cheese, gratted</i>	
			<i>Bahan breading :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Egg</i> • <i>Flour</i> • <i>Bread crumb</i> 	
			<i>Cooking oil</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Saute *onion*, masukkan tepung terigu, tuangi susu sedikit demi sedikit (*roux*).
2. Masukkan *macaroni* rebus, keju parut, tambahkan lada, garam, pala bubuk dan *chopped parsley* aduk rata. Dinginkan.
3. Bentuk bulat atau lonjong (berat @ ± 35 gram), gulingkan dalam tepung terigu, kemudian telur kocok dan yang terakhir ke tepung panir.
4. Goreng dengan cara *deep frying* hingga berwarna *golden brown*, angkat dan tiriskan.

CHICKEN & VEGETABLES PATE

OUTLET			<i>Cold Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Cold Appetizer</i>	
ITEM			<i>Chicken & Vegetables Pate</i>	JUMLAH PORSI 12 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	750	gram	Daging ayam giling	
	50	gram	<i>Onion, chopped</i>	
	40	gram	<i>Butter</i>	
	3	sdm	<i>Milk (susu kental manis)</i>	
	3	butir	<i>Egg</i>	
	150	gram	<i>Gherkins, slice</i>	
	150	gram	<i>Smoked beed, straight cut</i>	
	3	buah	Wortel, <i>cube</i>	
	200	gram	Buncis, <i>cube</i>	
			Lada	
			Garam	
	250	cc	<i>Aspic jelly :</i> (agar-agar plain ½ bks, stock 450 cc, lada, garam, cuka sckp)	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Tumis bawang bombay dengan *butter* hingga kuning. Sisihkan.
2. Di tempat lain, campurkan daging ayam, tambahkan susu, telur kocok, lada, garam untuk dijadikan isi.
3. Campurkan bawang bombay (langkah 1) dan adonan daging (langkah 2) jadi satu, aduk rata.
4. Daging asap dipotong panjang..
5. Olesi loyang dengan *butter*.
6. Tuang adonan pada loyang sampai ¼ isi, beri potongan sayuran, tuangkan dengan ¼ isian (langkah 3), letakkan potongan daging asap, tuangkan hingga ¼ isian dan letakkan *gherkins* pada dinding loyang.
7. Kukus selama kurang lebih 20 menit. Dinginkan.
8. Buat *aspic jelly* dengan cara mencampur semua bahan, rebus hingga mendidih.
9. Lapsi adonan dalam loyang (langkah 7) dengan *aspic jelly* dibagian atas loyang hingga penuh.
10. Simpan dalam *refrigerator*.
11. Potong-potong jika ingin dihidangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. *Russian Egg Salad Recipe*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber <http://indobase.com/recipes/>.
- Anonim. 2012. *Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.vocabulary.com.
- Anonim. 2016. *Define Appetizer*. Diakses pada tanggal 3 Agustus dari sumber www.dictionary.com.
- Damayanti, Erna. 2015. *Macam-macam Menu Appetizer*. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2016 dari sumber www.earlly.com.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Lups, Riana. 2014. Arti dari *Appetizer, Main Course, Dessert*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber www.tugasgurusekolah.blogspot.com.
- Zeigler, Sarah. 2016. *Mexican Shrimp Cocktail*. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2016 dari sumber <http://allrecipes.com/recipes/>.

JOBSHEET

1. Kompetensi Dasar :

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.10.	Membuat hidangan dari sayuran	4.10.1. Siswa dapat membuat <i>stuffed tomato</i>
		4.10.2. Siswa dapat membuat <i>parsley potatoes</i>
		4.10.3. Siswa dapat membuat <i>chicken saute chasseur</i>

2. Dasar Teori :

Hidangan sayuran merupakan masakan atau hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah, dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi. Tujuan utama memasak sayuran adalah untuk mempertahankan gizi yang terkandung pada sayuran sebanyak mungkin, mudah dimakan, mudah dicerna, dan sayuran tetap enak dimakan. Memasak sayuran yang ideal adalah sayuran empuk, tapi masih utuh, warna tidak jauh berbeda dengan warna asli, dan rasanya enak.

Penampilan warna yang cerah dan utuh pada sayuran yang dimasak sangat penting untuk sayuran yang berwarna hijau. Dianjurkan tidak menambahkan bahan tambahan seperti soda pada saat merebus karena pengaruh beberapa bagian soda akan merusak vitamin C sehingga menimbulkan rasa yang pahit dan tekstur sayuran menjadi lembut serta warna tetap hijau walaupun direbus terlalu lama. Dianjurkan memilih sayuran yang segar dan tidak rusak, mencuci terlebih dahulu sebelum proses pengolahan.

3. Alat dan Bahan

Alat : Piring, pisau, sendok, spuit kerang, *dessert plate*, *martini glass*, talenan, *pipping bag*

Bahan : Tomat, buncis, kentang, parsley, jamur kancing, daging ayam, tarragon, lada, garam, tulang sapi, *tomato paste*, *tomato concasse*, *blackpepper*.

4. Keselamatan Kerja

- Gunakan pakaian kerja di dapur
- Memakai *safety shoes*
- Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja

- Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- Melakukan proses membuat makanan pembuka :
- Menilai hasil praktikum
- Membersihkan peralatan dan tempat kerja

6. Bahan Diskusi

Mengapa sayuran yang setelah direbus sebaiknya direndam dalam air dingin/es batu? Jelaskan pendapat anda!

7. Lampiran : Resep

STUFFED TOMATO

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>Side Dishes</i>	
MENU			<i>Hidangan dari sayuran</i>	
ITEM			<i>Stuffed Tomato</i>	JUMLAH PORSI 1 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	1	buah	Tomat buah	
	10	gram	Buncis	
			<i>S/P</i>	
	15	gram	<i>Butter</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Bentuk tomat seperti keranjang, keluarkan isinya. Taburi dalamnya dengan menggunakan *salt & pepper*.
2. Oven tomat sebentar, tidak boleh sampai layu.
3. Potong buncis 5-7cm, *blanch*, lalu *saute* dengan *butter*.
4. Susun buncis dalam keranjang.

PARSLEY POTATOES

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>Side Dishes</i>	
MENU			<i>Hidangan dari sayuran</i>	
ITEM			<i>Parsley Potatoes</i>	JUMLAH PORSI 2 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	1	buah	Kentang ukuran sedang (potong <i>turning</i>)	
	15	gram	<i>Parsley, chopped</i>	
			<i>Salt</i>	
	15	gram	<i>Butter</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Potong kentang jadi 4 atau 6, kupas dan bentuk *turning*.
2. Rebus hingga matang.
3. *Saute* dengan *butter*, bumbui garam dan taburi dengan *chopped parsley*.
4. Sajikan sebagai hidangan pendamping.

CHICKEN SAUTE CHASSEUR

OUTLET			<i>Cold Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Main Course</i>	
ITEM			<i>Chicken Saute Chasseur</i>	JUMLAH PORSI 10 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	2,5	kg	<i>Chicken breast</i>	
	50	gram	<i>Butter</i>	
	50	gram	<i>Chopped onion</i>	
	50	gram	<i>Sliced mushroom</i>	
	½	kg	<i>Tomato concasse</i>	
	1	liter	<i>Demiglace sauce</i>	
			<i>S/P</i>	
			<i>Tarragon</i>	
			<i>Chopped parsley</i>	
			Minyak goreng	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. *Marinade* daging ayam dengan lada dan garam, biarkan selama 10 menit.
2. Panaskan mentega dalam *sauce pan*, *saute onion* hingga wangi, tambahkan *tomato concasse*, dan *demiglace*.
3. Bumbui dengan *salt & pepper*.
4. Goreng ayam dengan sedikit minyak (*shallow frying*) hingga coklat, lalu masukkan saus (langkah 3), *simmer* hingga bumbu meresap.
5. Hidangkan selagi panas dan taburi dengan *chopped parsley*. Sajikan beserta hidangan pendampingnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta; PTBB – FT - UNY

JOBSHEET

1. Kompetensi Dasar :

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
4.6.	Membuat hidangan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	4.6.1. Siswa dapat membuat <i>Hortobogy Pancake</i>
		4.6.2. Siswa dapat membuat <i>Seafood Pancake with Mornay Sauce</i>

2. Dasar Teori :

Makanan pembuka atau *appetizer* memiliki definisi sebagai berikut : “A small portion of food or drink served before or at the beginning of a meal to stimulate the desire to eat”, artinya sebuah makanan atau minuman porsi kecil yang disajikan sebelum ataupun saat awal jamuan makanan dan tujuannya untuk merangsang nafsu makan. Adapula yang mengatakan makanan pembuka atau *appetizer* adalah makanan atau minuman yang merangsang selera makan saja. (*World Dictionary*)

Dalam giliran makanan pembuka (*appetizer*) dikenal *hot* dan *cold appetizer* yang digunakan sebagai kategorisasi makanan pembuka berdasarkan suhu makanannya. *Hot appetizer* merupakan makanan yang disajikan panas (contohnya : *risols* dan *croquette*).

3. Alat dan Bahan

Alat : Piring, pisau, sendok, pan datar, frying pan, *dessert plate*, *sauce pan*, *ballon whisk*, talenan, *pipping bag*

Bahan : Daging ayam, susu, *butter*, garam, lada, *nutmeg*, bawang bombay, *cloves*, *bay leaf*, keju *cheddar*, *parsley*, udang, telur, *bread crumb*, *green bellpepper*, paprika powder.

4. Keselamatan Kerja

- Gunakan pakaian kerja di dapur
- Memakai *safety shoes*
- Patuhi tata tertib di dapur

5. Langkah Kerja

- Melakukan persiapan diri, alat dan bahan.
- Melakukan proses membuat makanan pembuka :
- Menilai hasil praktikum
- Membersihkan peralatan dan tempat kerja

6. Lampiran : Resep

HORTOBOGY PANCAKE

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Pancake</i>	
ITEM			<i>Hortobogy Pancake</i>	JUMLAH PORSI 12 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
Bahan dadar /crepe :				
	1	btr	Telur	
	50	gram	Tepung terigu	
	100	cc	Air	
		sckp	Minyak sayur	
		sckp	Lada	
		sckp	Garam	
Filling :				
	350	gram	Daging ayam giling	
	150	gram	<i>Green bellpepper, cubed</i>	
	25	gram	<i>Butter</i>	
	50	gram	<i>Onion, chopped</i>	
		sckp	<i>Paprika powder</i>	
		sckp	<i>Bread crumb</i>	
		sckp	Tepung terigu	
		sckp	Telur	
		sckp	Minyak sayur	
		sckp	Parsley (garnish)	
		sckp	Garam	
		sckp	Lada	
		sckp	<i>Tomato ketchup (sauce)</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Campur semua bahan dadar/crepe, kemudian cetak dalam *pan* yang telah diolesi dengan sedikit minyak secara merata. Panaskan satu sisi saja (tidak perlu dibalik).
2. Membuat *filling* : Panaskan *butter*, masukkan *onion* tumis hingga harum.
3. Masukkan daging giling kemudian bumbu lada garam, aduk hingga rata dan matang.
4. Masukkan *green bellpepper* dan *paprika powder*. Aduk, cecap rasanya, angkat dan sisihkan.
5. Ambil satu lembar dadar/crepe, isi dengan *filling* yang sebelumnya dibuat. Lipat segitiga atau memanjang.
6. Gulingkan pada tepung terigu, kemudian ke telur kocok, lalu gulingkan kembali pada *bread crumb*.
7. Goreng dengan minyak banyak (*deep fry*) dan panas, pada api sedang hingga berwarna *golden brown*, angkat dan tiriskan.
8. Sajikan dengan *garnish* dan *tomato sauce* sebagai saus pendampingnya, gunakan *dessert plate*.

SEAFOOD PANCAKE WITH MORNAY SAUCE

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Pancake</i>	
ITEM			<i>Seafood Pancake w/ Mornay Sc.</i>	JUMLAH PORSI 2 Porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	2	buah	Dadar/ <i>crepe</i>	
	30	gram	<i>Seafood Ragout</i>	
	30	cc	<i>Mornay sauce :</i>	
	30	gram	• <i>Bechamel sauce</i>	
	10	gram	• <i>Grated cheese</i>	
	10	gram	• <i>Butter</i>	
	15	gram	<i>Grated cheese (topping)</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Siapkan dadar/*crepe*, isi dengan *seafood ragout*, lipat jadi ½ lingkaran.
2. Siapkan *mornay sauce* : Campurkan *bechamel sauce* dengan *grated cheese*, aduk hingga meleleh, turunkan dari api lalu masukkan *butter*, aduk rata.
3. Siram *pancake* dengan *mornay sauce*, taburi bagian atas dengan *grated cheese*. Kemudian oven dengan menggunakan api atas selama 5 menit.
4. Setelah dipanggang, kemudian letakkan dalam *dessert plate* dan *pancake* siap disajikan.

SEAFOOD RAGOUT

OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Filling</i>	
ITEM			<i>Seafood Ragout</i>	JUMLAH PORSI 6-7 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	10	gram	<i>Butter</i>	
	15	gram	<i>Flour</i>	
	100	cc	<i>Stock</i>	
	50	gram	<i>Chopped shrimp</i>	
		sckp	<i>Nutmeg</i>	
		sckp	Lada	
		sckp	Garam	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :

1. Buatlah white roux : *butter* + *flour*, hingga berpasir.
2. Tambahkan stock sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
3. Masukkan chopped shrimp, dan kemudian bumbu lada, garam dan *nutmeg*. Masak hingga matang, angkat dan sisihkan.

BECHAMEL SAUCE


OUTLET			<i>Hot Kitchen #2</i>	NOMOR 01
CATEGORY			<i>A La Carte</i>	
MENU			<i>Sauce</i>	
ITEM			<i>Bechamel Sauce</i>	JUMLAH PORSI 15 porsi
KODE	JUMLAH	UNIT	BAHAN	HARGA
	25	gram	<i>Butter</i>	
	25	gram	<i>Flour</i>	
	400	cc	<i>Milk</i>	
		sckp	<i>Onion, chopped</i>	
		sckp	<i>Cloves</i>	
		sckp	<i>Bay leaf</i>	
		sckp	<i>Lada</i>	
		sckp	<i>Garam</i>	
		sckp	<i>Nutmeg</i>	
JUMLAH				
SELLING PRODUCT = FOOD COST + 50% (FC)				

Cara membuat :


1. Buatlah white roux : *butter + flour*, hingga berpasir.
2. Tambahkan susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
3. Masukkan bahan lainnya, masak sebentar hingga tekstur saus *moistness/semi liquid*, angkat dan sisihkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bauer & Bauer. 1999. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan. Jelantik, Dwi^{ed}. Percetakan buku sekolah trauner.
- Gislen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7^{eds}*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey, USA.
- Sutriyati Purwanti, dkk. 2006. Pengolahan Hidangan Kontinental. Yogyakarta; PTBB – FT - UNY

 SIAP MANTAP	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	KISI-KISI SOAL		Status Revisi	01
			Halaman	1 dari 2
			Tanggal Terbit	25 Juli 2016

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal		
					Bentuk	Jumlah	No. Soal
3.	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.2. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian kaldu (<i>stock</i>) Fungsi kaldu (<i>stock</i>) Macam-macam kaldu (<i>stock</i>) Bahan membuat kaldu (<i>stock</i>) Alat khusus untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) Kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>) Faktor kegagalan 	3.2.1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian kaldu (<i>stock</i>)	Tes Obyektif	1	1
				3.2.2. Siswa dapat menyebutkan fungsi kaldu (<i>stock</i>)		1	2
				3.2.3. Siswa dapat membedakan macam-macam kaldu (<i>stock</i>)		2	3,4
				3.2.4. Siswa dapat mengidentifikasi bahan membuat kaldu (<i>stock</i>)		2	5,6
				3.2.5. Siswa dapat mengidentifikasi alat khusus untuk membuat kaldu (<i>stock</i>)		2	7,8
				3.2.6. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil kaldu (<i>stock</i>)		1	9
				3.2.7. Siswa dapat menganalisis faktor kegagalan kaldu (<i>stock</i>)		1	10

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	KISI-KISI SOAL	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 25 Juli 2016


Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	KISI-KISI SOAL		Status Revisi	01
			Halaman	1 dari 2
			Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal		
					Bentuk	Jumlah	No. Soal
3.	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.5. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) 3.6. Menganalisis bahan, bumbu, kriteria hasil dan faktor kegagalan makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Definisi makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Jenis makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Jenis makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) Fungsi makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>) Karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>) 	3.5.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)	Tes Obyektif	2	1, 3
				3.5.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)		1	2
				3.5.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka dingin (<i>cold appetizer</i>)		2	4, 5
				3.6.1. Siswa dapat mengetahui pengertian makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)		2	6, 8
				3.6.2. Siswa dapat memahami fungsi makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)		1	7
				3.6.3. Siswa dapat mengidentifikasi karakteristik makanan pembuka panas (<i>hot appetizer</i>)		2	9, 10

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	KISI-KISI SOAL	Status Revisi	01
		Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Bantul, 4 Agustus 2016

Mahasiswa PPL,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
	KISI-KISI SOAL	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
3	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, bernegara dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	Saus (<i>sauce</i>)	1. Menjelaskan pengertian saus	Tes Obyektif	1	1	
				2. Menyebutkan fungsi saus		2	6,7	
				3. Menyebutkan struktur dasar saus		2	4,5	
				4. Menyebutkan penggolongan saus		1	2	
				5. Menyebutkan alat pembuatan saus		1	3	
				6. Menyebutkan cara pembuatan saus		1	9	
				7. Menganalisis kriteria hasil saus				
				8. Menyebutkan penyimpanan saus		2	8, 10	


Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran,

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP. 19680425 200501 2 005

Bantul, 15 Agustus 2016


Mahasiswa PPL,

Robinsen Yurian Priyonggo
NIM 13511241032

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	NASKAH POST-TEST	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	25 Juli 2016


Nama Siswa :

1. Apa yang dimaksud kaldu / stock?
 - a. Air berbumbu
 - b. Cairan lemak dari tulang
 - c. Cairan gurih dari tulang
 - d. Cairan rebusan tulang
 - e. Cairan beraroma
2. Apa fungsi dari kaldu?
 - a. Menambah kelembaban makanan
 - b. Menambah cita rasa dan aroma makanan
 - c. Penghangat tubuh
 - d. Merangsang alat pencernaan sehingga membuat perut kenyang
 - e. Mengurangi nilai gizi makanan
3. Kaldu yang dibuat dari tulang ayam disebut.....
 - a. Brown stock
 - b. Fish stock
 - c. Vegetable stock
 - d. Bird stock
 - e. Chicken stock
4. Kaldu yang pembuatannya melalui tahap penggosongan terlebih dahulu dinamakan.....
 - a. Blond stock
 - b. Blond roux
 - c. Brown roux
 - d. Brown stock
 - e. Browning stock
5. Bahan utama yang digunakan untuk membuat kaldu adalah....
 - a. Tulang tanpa lemak
 - b. Tulang sapi
 - c. Bouquet garni.
 - d. Mirepoix
 - e. Tulang ayam
6. Bahan yang ditambahkan dalam pembuatan brown stock yang berpengaruh terhadap warna kaldu yang sedikit kemerahan adalah....
 - a. Cooking oil
 - b. L&P Sauce
 - c. Tomato concasse
 - d. Tabasco
 - e. Tomato paste
7. Alat yang digunakan untuk mengangkat lemak dan kotoran yang mengapung pada bagian atas kaldu disebut.....
 - a. Skimming
 - b. Strainer
 - c. Tammy cloth
 - d. Skimmer
 - e. Skimmed
8. Alat yang digunakan untuk menyaring kaldu, berbentuk kerucut disebut.....
 - a. Cone ice cream
 - b. Tammy cloth
 - c. Conical strainer
 - d. Conical skimmer
 - e. Conical ladle
9. Kaldu yang hasilnya baik adalah.....
 - a. Aroma amis
 - b. Tidak beraroma
 - c. Warna jernih
 - d. Warna hijau
 - e. Warna merah
10. Mengapa chicken stock yang dibuat dapat menjadi keruh hasilnya?
 - a. Tidak dilakukan straining
 - b. Kaldu ditambahkan terlalu banyak mirepoix
 - c. Tulang belum bersih sempurna dari kotoran
 - d. Kaldu ditambahkan terlalu banyak bouquet garni
 - e. Karena bouquet garni diikat


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	NASKAH POST-TEST	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	4 Agustus 2016

Nama Siswa :

1. Apa yang dimaksud makanan pembuka?
 - a. Makanan porsi kecil
 - b. Makanan yang disajikan saat awal jamuan makan
 - c. Makanan yang panas
 - d. Jawaban a dan b benar
 - e. Semua jawaban benar
2. Apa fungsi makanan pembuka dingin?
 - a. Awal jamuan makan
 - b. Merangsang pencernaan
 - c. Mengenyangkan
 - d. Jawaban a dan b benar
 - e. Semua jawaban benar
3. Contoh makanan pembuka dingin berikut adalah.....
 - a. Canape
 - b. Croquette
 - c. Risols
 - d. Fruit salad with vanilla sc.
 - e. Springroll
4. Suhu makanan pembuka dingin adalah berkisar antara
 - a. Suhu 16-20°C
 - b. Suhu 5-19 °C
 - c. Suhu 21-25 °C
 - d. Suhu 10-15 °C
 - e. Suhu 1-4 °C
5. Ciri-ciri makanan pembuka dingin adalah....
 - a. Citarasa gurih, lembut, ringan
 - b. Rasa kuat
 - c. Aroma kuat
 - d. Warna homogen
 - e. Porsi >70 gram
6. Berikut yang bukan merupakan definisi *hot appetizer* adalah ...
 - a. Makanan yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan
 - b. Makanan yang disajikan sebelum *cold appetizer*
 - c. Makanan porsi kecil yang disajikan panas
 - d. Jawaban b dan c benar
 - e. Semua jawaban benar
7. Apa fungsi *hot appetizer*?
 - a. Menghangatkan tubuh
 - b. Mempermudah pencernaan
 - c. Membuat perut kenyang
 - d. Mengganjal lapar
 - e. Merangsang nafsu makan
8. Diantara contoh berikut adalah menu *hot appetizer*, kecuali
 - a. Risols
 - b. Springroll
 - c. Roll Cucumber Salad
 - d. Fried Apple Wedges
 - e. Macaroni Croquette
9. Berapa suhu *hot appetizer*?
 - a. Suhu 16-20°C
 - b. Suhu 30-40 °C
 - c. Suhu 21-25 °C
 - d. Suhu 40-45 °C
 - e. Suhu 50-60°C
10. Beberapa teknik berikut yang sering digunakan untuk membuat *hot appetizer* adalah
 - a. Au bain marie
 - b. Frosting
 - c. Mixing
 - d. Deep frying
 - e. Stirring

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	NASKAH POST-TEST	Status Revisi	00
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	15 Agustus 2016

- Cairan yang dikentalkan dengan bahan pengental sehingga menjadi semi liquid disebut:
 - White stock
 - Brown stock
 - Beuree manie
 - Saus/Sauce
 - White roux
- Saus yang dibuat dari bahan cair kaldu ayam dan pengental white roux disebut :
 - Chicken veloute
 - Beuree manie
 - Hollandaise
 - Bechamel
 - Mornay sauce
- Teknik au bain marie, diterapkan pada pembuatan :
 - Chicken veloute
 - Beuree manie
 - Hollandaise
 - Bechamel
 - Mornay sauce
- Bahan cair & bahan pengental dari Bechamel yaitu :
 - White stock & white roux
 - Milk & white roux
 - Brown stock & brown roux
 - Air tomat & white roux
 - Oil & egg yolk
- Mother sauce dari Mornay sauce yaitu ;
 - Bechamel
 - Mayonaise
 - Hollandaise
 - Tomato sauce
 - Veloute
- Mother Sauce dari Cocktail Sauce adalah :
 - Bechamel
 - Mayonaise
 - Hollandaise
 - Tomato sauce
 - Veloute
- Tomat yang dihilangkan kulit arinya dengan di blanch, lalu dipotong macedoine disebut :
 - Tomato paste
 - Tomato ketjup
 - Raw tomato
 - Tomato concasse
 - Tomato sauce
- Saus yang digunakan pada penyajian Chicken A la King adalah :
 - Bechamel
 - Mayonaise
 - Hollandaise
 - Tomato sauce
 - Veloute
- Saus dasar coklat terbuat dari :
 - White stock & white roux
 - Milk & white roux
 - Brown stock & brown roux
 - Air tomat & white roux
 - Oil & egg yolk
- Saus yang terbuat dari puree sayuran / buah-buahan adalah..
 - Coulis
 - Espagnole
 - Pan gravy
 - Béchamel
 - Liason


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 1
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Esti Rahayu	Chicken Stock	83	83	86	84,4
	13	Indah Puji Rahayu	Brown Stock			83	
	31	Zahrotun Nisa	Chicken A La King			87	
2	12	Ina Yulaicha	Chicken Stock	83	84	87	85
	23	Rike Amelia Putri R.	Brown Stock			85	
	27	Ulya Latifah	Chicken A La King			86	
3	4	Berlin Arwanti	Chicken Stock	83	83	86	84,2
	22	Puput Maharani	Brown Stock			84	
	15	Mei Chandra Lestari	Chicken A La King			85	
	9	Fajar Ayu Anggraini					
4	2	Alfina Indraswari	Chicken Stock	83	84	87	84,8
	3	Andrianny Ayu Lestari	Brown Stock			85	
	28	Umi Munawaroh	Chicken A La King			85	
5	5	Dindha Widyasari	Chicken Stock	83	85	87	85
	16	Mia Laraswati	Brown Stock			85	
	21	Nurul Nor Rohmah	Chicken A La King			85	
6	10	Fitri Puspita Sari	Chicken Stock	83	85	86	84,6
	11	Herwin Setyaningrum	Brown Stock			85	
	18	Nikhi Marbeyani	Chicken A La King			84	
7	14	Jihan Ayu Nur Qomah	Chicken Stock	83	84	83	84,4
	24	Septiana Pengastuti	Brown Stock			84	
	25	Titi Umayasari	Chicken A La King			87	
8	17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	Chicken Stock	83	83	87	84,8
	29	Yahya Hera Algita	Brown Stock			85	
	30	Yoseph Dedo Anom P.	Chicken A La King			86	
9	1	Ahmad Zainul Muttaqin	Brown Stock	83	85	86	84,8
						85	
	19	Nofan Ramadhan	Chicken A La King			85	
20	Novianto Iman Santoso						
10	6	Dindhi Dewantoro	Chicken Stock	83	85	87	85,4
	22	Erina Oktavia	Brown Stock			86	
	26	Tri Anjaswari	Chicken A La King			86	


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

Rubrik Penilaian :

90-87 = White stock bening, brown stock berwarna coklat kemerahan, chicken a la king berasa gurih dan penyajian menarik

86-84 = White stock bening, brown stock tidak berwarna coklat kemerahan, chicken a la king berasa gurih dan penyajian menarik

83-82 = White stock keruh, brown stock tidak berwarna coklat kemerahan, chicken a la king kurang berasa gurih dan penyajian sederhana


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 1
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Esti Rahayu	Russian Egg Salad	85	85	86	85,8
	13	Indah Puji Rahayu	Mayonaise			84	
	31	Zahrotun Nisa	Shrimp Cocktail			89	
2	12	Ina Yulaicha	Russian Egg Salad	84	85	88	85,6
	23	Rike Amelia Putri R.	Mayonaise			86	
	27	Ulya Latifah	Shrimp Cocktail			85	
3	4	Berlin Arwanti	Russian Egg Salad	84	85	86	85,6
	22	Puput Maharani	Mayonaise			88	
	15	Mei Chandra Lestari	Shrimp Cocktail			85	
	9	Fajar Ayu Anggraini					
4	2	Alfina Indraswari	Russian Egg Salad	84	85	88	86
	3	Andrianny Ayu Lestari	Mayonaise			86	
	28	Umi Munawaroh	Shrimp Cocktail			87	
5	5	Dindha Widyasari	Russian Egg Salad	84	85	85	85,4
	16	Mia Laraswati	Mayonaise			87	
	21	Nurul Nor Rohmah	Shrimp Cocktail			86	
6	10	Fitri Puspita Sari	Russian Egg Salad	84	85	87	86
	11	Herwin Setyaningrum	Mayonaise			87	
	18	Nikhi Marbeyani	Shrimp Cocktail			87	
7	14	Jihan Ayu Nur Qomah	Russian Egg Salad	84	85	85	85,8
	24	Septiana Pengastuti	Mayonaise			86	
	25	Titi Umayasari	Shrimp Cocktail			88	
8	17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	Russian Egg Salad	84	86	88	86
	29	Yahya Hera Algita	Mayonaise			86	
	30	Yoseph Dedo Anom P.	Shrimp Cocktail			86	
9	1	Ahmad Zainul Muttaqin	Russian Egg Salad Mayonaise	84	85	86 88	86
	19	Nofan Ramadhan	Shrimp Cocktail			87	
	20	Novianto Iman Santoso					
10	6	Dindhi Dewantoro	Russian Egg Salad	84	85	86	85,4
	22	Erina Oktavia	Mayonaise			85	
	26	Tri Anjaswari	Shrimp Cocktail			87	


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

Rubrik Penilaian :

90-87 = Russian egg salad baik dari segi rasa gurih masam, tekstur padat lembut dan warna putih dan kuning, penyajian menarik. Shrimp cocktail penyajian menarik, rasa gurih masam segar.

86-84 = Russian egg salad baik dari segi rasa gurih masam, tekstur padat lembut dan warna putih dan kuning, penyajian biasa. Shrimp cocktail penyajian biasa, rasa gurih masam segar.

83-82 = Russian egg salad kurang baik dari segi rasa tidak gurih masam, tekstur padat dan warna putih dan kuning, penyajian biasa. Shrimp cocktail penyajian biasa, rasa gurih masam.


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016


**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 1
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Esti Rahayu	Chicken & Veg. Pate	84	84	84	84,25
	13	Indah Puji Rahayu	Macaroni Croquette			85	
	31	Zahrotun Nisa					
2	12	Ina Yulaicha	Chicken & Veg. Pate	85	84	84	84
	23	Rike Amelia Putri R.	Macaroni Croquette			83	
	27	Ulya Latifah					
3	4	Berlin Arwanti	Chicken & Veg. Pate	84	84	83	84
	22	Puput Maharani					
	15	Mei Chandra Lestari	Macaroni Croquette			85	
	9	Fajar Ayu Anggraini					
4	2	Alfina Indraswari	Chicken & Veg. Pate	84	84	85	84,25
	3	Andrianny Ayu Lestari	Macaroni Croquette			84	
	28	Umi Munawaroh					
5	5	Dindha Widyasari	Chicken & Veg. Pate	84	84	86	84,75
	16	Mia Laraswati	Macaroni Croquette			85	
	21	Nurul Nor Rohmah					
6	10	Fitri Puspita Sari	Chicken & Veg. Pate	84	84	83	84
	11	Herwin Setyaningrum	Macaroni Croquette			85	
	18	Nikhi Marbeyani					
7	14	Jihan Ayu Nur Qomah	Chicken & Veg. Pate	84	84	85	84,5
	24	Septiana Pengastuti	Macaroni Croquette			85	
	25	Titi Umayasari					
8	17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	Chicken & Veg. Pate	84	84	84	84,25
	29	Yahya Hera Algita	Macaroni Croquette			85	
	30	Yoseph Dedo Anom P.					
9	1	Ahmad Zainul Muttaqin	Chicken & Veg. Pate	84	84	85	84,25
	19	Nofan Ramadhan	Macaroni Croquette			84	
	20	Novianto Iman Santoso					
10	6	Dindhi Dewantoro	Chicken & Veg. Pate	84	84	85	84,5
	22	Erina Oktavia	Macaroni Croquette			85	
	26	Tri Anjaswari					

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016


**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 1
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Esti Rahayu	Stuffed Tomato	84	85	84	84,4
	13	Indah Puji Rahayu	Parsley Potatoes			84	
	31	Zahrotun Nisa	Chicken Saute Chasseur			85	
2	12	Ina Yulaicha	Stuffed Tomato	84	84	85	84,4
	23	Rike Amelia Putri R.	Parsley Potatoes			83	
	27	Ulya Latifah	Chicken Saute Chasseur			86	
3	4	Berlin Arwanti	Stuffed Tomato	85	84	84	84,6
	22	Puput Maharani	Parsley Potatoes			85	
	15	Mei Chandra Lestari				85	
	9	Fajar Ayu Anggraini					
4	2	Alfina Indraswari	Stuffed Tomato	84	84	85	84,6
	3	Andrianny Ayu Lestari	Parsley Potatoes			85	
	28	Umi Munawaroh	Chicken Saute Chasseur			85	
5	5	Dindha Widyasari	Stuffed Tomato	84	84	84	84,4
	16	Mia Laraswati	Parsley Potatoes			85	
	21	Nurul Nor Rohmah	Chicken Saute Chasseur			85	
6	10	Fitri Puspita Sari	Stuffed Tomato	84	84	85	84,6
	11	Herwin Setyaningrum	Parsley Potatoes			85	
	18	Nikhi Marbeyani	Chicken Saute Chasseur			85	
7	14	Jihan Ayu Nur Qomah	Stuffed Tomato	84	84	85	84,6
	24	Septiana Pengastuti	Parsley Potatoes			85	
	25	Titi Umayasari	Chicken Saute Chasseur			85	
8	17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	Stuffed Tomato	84	85	83	84
	29	Yahya Hera Algita	Parsley Potatoes			83	
	30	Yoseph Dedo Anom P.	Chicken Saute Chasseur			85	
9	1	Ahmad Zainul Muttaqin	Stuffed Tomato Parsley Potatoes	84	85	84 84	84,4
	19	Nofan Ramadhan	Chicken Saute Chasseur			85	
	20	Novianto Iman Santoso					
10	6	Dindhi Dewantoro	Stuffed Tomato	84	85	85	85
	22	Erina Oktavia	Parsley Potatoes			85	
	26	Tri Anjaswari	Chicken Saute Chasseur			86	

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016


**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 1
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Esti Rahayu	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	85	84,75
	13	Indah Puji Rahayu					
	31	Zahrotun Nisa	Hortobogy Pancake			85	
2	12	Ina Yulaicha	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	87	85,5
	23	Rike Amelia Putri R.					
	27	Ulya Latifah	Hortobogy Pancake			85	
3	4	Berlin Arwanti	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85
	22	Puput Maharani					
	15	Mei Chandra Lestari	Hortobogy Pancake			85	
	9	Fajar Ayu Anggraini					
4	2	Alfina Indraswari	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85
	3	Andrianny Ayu Lestari					
	28	Umi Munawaroh	Hortobogy Pancake			85	
5	5	Dindha Widyasari	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85,25
	16	Mia Laraswati					
	21	Nurul Nor Rohmah	Hortobogy Pancake			85	
6	10	Fitri Puspita Sari	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85
	11	Herwin Setyaningrum					
	18	Nikhi Marbeyani	Hortobogy Pancake			85	
7	14	Jihan Ayu Nur Qomah	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85,25
	24	Septiana Pengastuti					
	25	Titi Umayasari	Hortobogy Pancake			86	
8	17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	85	85
	29	Yahya Hera Algita					
	30	Yoseph Dedo Anom P.	Hortobogy Pancake			86	
9	1	Ahmad Zainul Muttaqin	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85,25
	19	Nofan Ramadhan	Hortobogy Pancake			86	
	20	Novianto Iman Santoso					
10	6	Dindhi Dewantoro	Seafood Pancake w/ Mornay Sauce	85	85	86	85
	22	Erina Oktavia	Hortobogy Pancake			86	
	26	Tri Anjaswari					

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**


Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Danang Wahyu K.	Chicken Stock	83	84	85	84,2
	14	Margarita P. S.	Brown Stock			84	
	20	Nur Eni Lestari	Chicken A La King			85	
	25	Siti Fatimah					
2	7	Chalex Panggung W.	Chicken Stock	83	84	84	84
	13	Lia Oktama	Brown Stock			85	
	28	Tya Purnamasari	Chicken A La King			84	
	30	Yogi Ragil K.					
3	10	Erna Yulianingse	Chicken Stock	83	84	85	84,2
	27	Try Sulistyowati	Brown Stock			85	
	32	Yustina Levani S.	Chicken A La King			84	
4	4	Amiratun Solikhah	Chicken Stock	83	83	86	84,8
	5	Apreliya Dyahayu W.	Brown Stock			85	
	6	Bertha Hernawan P.	Chicken A La King			87	
5	2	Agus Muchammad R.	Chicken Stock	83	84	87	84,4
	11	Estri Mei Astuti	Brown Stock			84	
	24	Sahrul Mubarak	Chicken A La King			84	
6	22	Nurul Yuni Astuti	Chicken Stock	83	83	84	84
	23	Rinda Evilia	Brown Stock			84	
	26	Sri Nor Lestari	Chicken A La King			84	
7	1	Affin Syaifulloh	Chicken Stock	83	83	84	83,4
	18	Nimas Nilundi A.	Brown Stock			85	
	31	Yunita Pramudi U.	Chicken A La King			82	
8	3	Alsya Aini	Chicken Stock	83	83	84	83,6
	19	Novita Sari	Brown Stock			84	
	21	Nuri Susilowati	Chicken A La King			84	
9	12	Ichsan Iwantara	Chicken Stock	83	84	86	84,2
	16	Meinita Sari	Brown Stock			84	
	17	Mia Agustina	Chicken A La King			84	
10	9	Dani Hernawan P.	Chicken Stock	83	83	85	83,6
	15	Marsel Mustofa	Brown Stock			83	
	29	Yoga Juni P.	Chicken A La King			84	

Rubrik Penilaian :

90-87 = White stock bening, brown stock berwarna coklat kemerahan, chicken a la king berasa gurih dan penyajian menarik
 86-84 = White stock bening, brown stock tidak berwarna coklat kemerahan, chicken a la king berasa gurih dan penyajian menarik
 83-82 = White stock keruh, brown stock tidak berwarna coklat kemerahan, chicken a la king kurang berasa gurih dan penyajian sederhana


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Danang Wahyu K.	Russian Egg Salad	85	85	85	86,2
	14	Margarita P. S.	Mayonaise			88	
	20	Nur Eni Lestari	Shrimp Cocktail			88	
	25	Siti Fatimah					
2	7	Chalex Panggung W.	Russian Egg Salad	84	85	88	86
	13	Lia Oktama	Mayonaise			86	
	28	Tya Purnamasari	Shrimp Cocktail			87	
	30	Yogi Ragil K.					
3	10	Erna Yulianingse	Russian Egg Salad	84	85	86	86
	27	Try Sulistyowati	Mayonaise			88	
	32	Yustina Levani S.	Shrimp Cocktail			87	
4	4	Amiratun Solikhah	Russian Egg Salad	84	85	85	85,4
	5	Apreliya Dyahayu W.	Mayonaise			86	
	6	Bertha Hernawan P.	Shrimp Cocktail			87	
5	2	Agus Muchammad R.	Russian Egg Salad	84	85	85	85,6
	11	Estri Mei Astuti	Mayonaise			87	
	24	Sahrul Mubarak	Shrimp Cocktail			87	
6	22	Nurul Yuni Astuti	Russian Egg Salad	84	85	85	85,6
	23	Rinda Evilia	Mayonaise			87	
	26	Sri Nor Lestari	Shrimp Cocktail			87	
7	1	Affin Syaifulloh	Russian Egg Salad	84	85	86	86
	18	Nimas Nilundi A.	Mayonaise			88	
	31	Yunita Pramudi U.	Shrimp Cocktail			89	
8	3	Alsya Aini	Russian Egg Salad	84	85	84	86
	19	Novita Sari	Mayonaise			88	
	21	Nuri Susilowati	Shrimp Cocktail			89	
9	12	Ichsan Iwantara	Russian Egg Salad	84	85	85	85,2
	16	Meinita Sari	Mayonaise			85	
	17	Mia Agustina	Shrimp Cocktail			87	
10	9	Dani Hernawan P.	Russian Egg Salad	84	85	84	85
	15	Marsel Mustofa	Mayonaise			86	
	29	Yoga Juni P.	Shrimp Cocktail			86	


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

Pedoman Penskoran :

90-87 = Russian egg salad baik dari segi rasa gurih masam, tekstur padat lembut dan warna putih dan kuning, penyajian menarik. Shrimp cocktail penyajian menarik, rasa gurih masam segar.

86-84 = Russian egg salad baik dari segi rasa gurih masam, tekstur padat lembut dan warna putih dan kuning, penyajian biasa. Shrimp cocktail penyajian biasa, rasa gurih masam segar.

83-82 = Russian egg salad kurang baik dari segi rasa tidak gurih masam, tekstur padat dan warna putih dan kuning, penyajian biasa. Shrimp cocktail penyajian biasa, rasa gurih masam.


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**


Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Danang Wahyu K.	MACARONI CROQUETTE	84	85	86	85
	14	Margarita P. S.					
	20	Nur Eni Lestari	VEG. & CHICKEN PATE			85	
	25	Siti Fatimah					
2	7	Chalex Panggung W.	MACARONI CROQUETTE	85	85	84	84,3
	13	Lia Oktama					
	28	Tya Purnamasari	VEG. & CHICKEN PATE			83	
	30	Yogi Ragil K.					
3	10	Erna Yulianingse	MACARONI CROQUETTE	84	85	83	84
	27	Try Sulistyowati					
	32	Yustina Levani S.	VEG. & CHICKEN PATE			84	
4	4	Amiratun Solikhah	MACARONI CROQUETTE	84	85	83	83,8
	5	Apreliya Dyahayu W.	VEG. & CHICKEN PATE			83	
	6	Bertha Hernawan P.					
5	2	Agus Muchammad R.	MACARONI CROQUETTE	84	85	84	84
	11	Estri Mei Astuti	VEG. & CHICKEN PATE			83	
	24	Sahrul Mubarak					
6	22	Nurul Yuni Astuti	MACARONI CROQUETTE	84	85	86	84,8
	23	Rinda Evilia	VEG. & CHICKEN PATE			84	
	26	Sri Nor Lestari					
7	1	Affin Syaifulloh	MACARONI CROQUETTE	84	85	85	84,5
	18	Nimas Nilundi A.	VEG. & CHICKEN PATE			84	
	31	Yunita Pramudi U.					
8	3	Alsya Aini	MACARONI CROQUETTE	84	85	85	85
	19	Novita Sari	VEG. & CHICKEN PATE			86	
	21	Nuri Susilowati					

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

9	12	Ichsan Iwantara	MACARONI CROQUETTE	84	85	84	84,8
	16	Meinita Sari	VEG. & CHICKEN PATE			85	
	17	Mia Agustina					
10	9	Dani Hernawan P.	MACARONI CROQUETTE	84	85	85	84,8
	15	Marsel Mustofa	VEG. & CHICKEN PATE			84	
	29	Yoga Juni P.					


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Danang Wahyu K.	Stuffed Tomato	84	84	85	84,4
	14	Margarita P. S.	Parsley Potatoes			84	
	20	Nur Eni Lestari	Chicken Saute Chasseur			85	
	25	Siti Fatimah					
2	7	Chalex Panggung W.	Stuffed Tomato	84	85	84	84,4
	13	Lia Oktama	Parsley Potatoes			84	
	28	Tya Purnamasari	Chicken Saute Chasseur			85	
	30	Yogi Ragil K.					
3	10	Erna Yulianingse	Stuffed Tomato	85	84	84	84,4
	27	Try Sulistyowati	Parsley Potatoes			85	
	32	Yustina Levani S.	Chicken Saute Chasseur			84	
4	4	Amiratun Solikhah	Stuffed Tomato	84	84	85	84,6
	5	Apreliya Dyahayu W.	Parsley Potatoes			85	
	6	Bertha Hernawan P.	Chicken Saute Chasseur			85	
5	2	Agus Muchammad R.	Stuffed Tomato	84	85	84	84,8
	11	Estri Mei Astuti	Parsley Potatoes			84	
	24	Sahrul Mubarak	Chicken Saute Chasseur			87	
6	22	Nurul Yuni Astuti	Stuffed Tomato	84	85	84	84
	23	Rinda Evilia	Parsley Potatoes			85	
	26	Sri Nor Lestari	Chicken Saute Chasseur			85	
7	1	Affin Syaifulloh	Stuffed Tomato	84	84	83	84
	18	Nimas Nilundi A.	Parsley Potatoes			84	
	31	Yunita Pramudi U.	Chicken Saute Chasseur			85	
8	3	Alsya Aini	Stuffed Tomato	84	84	84	84,2
	19	Novita Sari	Parsley Potatoes			84	
	21	Nuri Susilowati	Chicken Saute Chasseur			85	
9	12	Ichsan Iwantara	Stuffed Tomato	84	84	84	84,2
	16	Meinita Sari	Parsley Potatoes			84	
	17	Mia Agustina	Chicken Saute Chasseur			85	
10	9	Dani Hernawan P.	Stuffed Tomato	84	84	84	84,4
	15	Marsel Mustofa	Parsley Potatoes			85	
	29	Yoga Juni P.	Chicken Saute Chasseur			85	


	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Lembar Penilaian Praktik

Kel	NSS	Nama Siswa	Menu	Persiapan	Proses	Hasil	Rerata
1	8	Danang Wahyu K.	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	14	Margarita P. S.				85	
	20	Nur Eni Lestari	SEAFOOD PANCAKE				
	25	Siti Fatimah					
2	7	Chalex Panggung W.	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	13	Lia Oktama				85	
	28	Tya Purnamasari	SEAFOOD PANCAKE				
	30	Yogi Ragil K.					
3	10	Erna Yulianingse	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	27	Try Sulistyowati				85	
	32	Yustina Levani S.	SEAFOOD PANCAKE				
4	4	Amiratun Solikhah	HORTOBOGY PANCAKE	85	84	85	84,75
	5	Apreliya Dyahayu W.	SEAFOOD PANCAKE			85	
	6	Bertha Hernawan P.					
5	2	Agus Muchammad R.	HORTOBOGY PANCAKE	84	84	85	84,75
	11	Estri Mei Astuti	SEAFOOD PANCAKE			86	
	24	Sahrul Mubarak					
6	22	Nurul Yuni Astuti	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	23	Rinda Evilia	SEAFOOD PANCAKE			85	
	26	Sri Nor Lestari					
7	1	Affin Syaifulloh	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	18	Nimas Nilundi A.	SEAFOOD PANCAKE			85	
	31	Yunita Pramudi U.					
8	3	Alsya Aini	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	19	Novita Sari	SEAFOOD PANCAKE			85	
	21	Nuri Susilowati					

	FORMULIR	Kode Dok.	KUR/PPB/FO-007
		No. Revisi	0
	PENILAIAN KETERAMPILAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	2 Juni 2016

9	12	Ichsan Iwantara	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	84	84,5
	16	Meinita Sari	SEAFOOD PANCAKE			85	
	17	Mia Agustina					
10	9	Dani Hernawan P.	HORTOBOGY PANCAKE	84	85	85	84,75
	15	Marsel Mustofa	SEAFOOD PANCAKE			85	
	29	Yoga Juni P.					

SKENARIO PELAKSANAAN PRAKTIK

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI JB 1 / 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Skenario Pelaksanaan Praktikum

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.	5 menit
	Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.	1 menit
	Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas	2 menit
	Guru memberikan apersepsi : Apakah ada yang pernah membuat kaldu untuk makan sehari-hari di rumah? Tahukah kalian jika kaldu tersebut merupakan bahan penyusun yang digunakan untuk membuat sup dan saus makanan kontinental?	6 menit
	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	6 menit
Kegiatan Inti	Guru memberikan penjelasan singkat terkait dengan white stock dan brown stock	4 menit
	Siswa memahami jobsheet	4 menit
	Siswa mempersiapkan bahan dan alat praktikum	30 menit
	Guru melakukan demo membuat white stock pada salah satu station siswa	15 menit
	Siswa mengikuti instruksi dari guru	5 menit
	Sambil menunggu proses blanching, salah satu siswa dalam kelompok dapat memulai pembuatan brown stock dengan menggosongkan tulang sapi dan mirepoix diatas pan	60 menit
	Siswa satu yang belum mendapat tugas kerja, membuat white roux	5 menit
	Proses skimming pada white stock	2 menit
	Proses merebus air untuk rebusan tulang, dengan dicampur mire poix dan bouquet garni	15 menit
	Proses merebus air untuk rebusan tulang sapi yang telah digosongkan, serta mire poix dan bouquet garni	20 menit
	Proses <i>simmering the white stock</i> dan <i>brown stock</i>	30 menit
	Proses penyaringan <i>white stock</i> dan <i>brown stock</i>	10 menit
	Pembuatan <i>Chicken A La King</i> dan <i>ring rice</i>	30 menit
	Persiapan <i>plating</i> dan penilaian	10 menit
	Proses penilaian praktikum	5 menit
Kegiatan Penutup	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar	5 menit
	Guru melakukan refleksi kegiatan	15 menit
	Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	10 menit

**SKENARIO PENILAIAN PRAKTIK
(PEDOMAN PENSKORAN)**

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas : XI Boga 2
Tahun Ajaran : 2016-2017
Waktu Pengamatan : Semester Gasal 2016

Skenario Pelaksanaan Praktikum

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Guru mengucapkan salam dan mengecek kehadiran siswa.	5 menit
	Guru meminta salah satu siswa memimpin doa.	1 menit
	Guru mengkondisikan siswa serta kondisi ruangan kelas	2 menit
	Guru memberikan apersepsi : Adakah dari kalian yang suka makan snack? Tahukah kalian jika snack tersebut dapat digunakan sebagai makanan pembuka atau appetizer?	6 menit
	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	6 menit
Kegiatan Inti	Guru memberikan penjelasan singkat terkait dengan pengertian dan karakteristik appetizer	10 menit
	Siswa memahami jobsheet	5 menit
	Siswa mempersiapkan bahan dan alat praktikum	20 menit
	Guru memberikan instruksi kerja praktik	5 menit
	Siswa mengikuti instruksi dari guru	5 menit
	Sambil menunggu proses merebus telur, salah satu siswa dalam kelompok dapat memulai pembuatan filling dari russian egg salad dengan cara mencampurkan bahan-bahan filling russian egg salad	15 menit
	Siswa satu yang belum mendapat tugas kerja, mempersiapkan dan memotong bahan-bahan untuk membuat shrimp cocktail	10 menit
	Memasukkan filling russian egg salad kedalam pipping bag, kemudian mulai membuat russian egg salad	15 menit
	Menyiapkan peralatan hidang	5 menit
	Melakukan penyajian russian egg salad dan shrimp cocktail	5 menit
Kegiatan Penutup	Proses penilaian praktikum	15 menit
	Guru memberikan motivasi agar siswa rajin belajar	5 menit
	Guru melakukan refleksi kegiatan	15 menit
	Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa, meminta siswa merapikan ruangan, menyanyikan lagu daerah dan mengucapkan salam penutup	10 menit

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 1 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

KKM
82

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
1	Ahmad Zainul Muttaqin	L	9	1	90		90,0	Tuntas
2	Alfina Indraswari	P	7	3	70		70,0	Belum tuntas
3	Andrianny Ayu Lestari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
4	Berlin Arwanti	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
5	Dindha Widyasari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
6	Dindhi Dewantoro	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
7	Erina Oktavia	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
8	Esti Rahayu	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
9	Fajar Ayu Anggraini	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
10	Fitri Puspita Sari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
11	Herwin Setyaningrum	P	9	1	90		90,0	Tuntas
12	Ina Yulaicha	P	9	1	90		90,0	Tuntas
13	Indah Puji Rahayu	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
14	Jihan Ayu Nur Qomah	P	7	3	70		70,0	Belum tuntas
15	Mei Chandra Lestari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
16	Mia Laraswati	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	L						
18	Nikhi Marbeyani	P	9	1	90		90,0	Tuntas
19	Nofan Ramadhan	L	9	1	90		90,0	Tuntas
20	Novianto Iman Santoso	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
21	Nurul Nor Rohmah	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
22	Puput Maharani	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
23	Rike Amelia Putri R.	P	9	1	90		90,0	Tuntas
24	Septiana Pengastuti	P	6	4	60		60,0	Belum tuntas
25	Titi Umayasari	P	6	4	60		60,0	Belum tuntas
26	Tri Anjaswari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
27	Ulya Latifah	P	9	1	90		90,0	Tuntas
28	Umi Munawaroh	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
29	Yahya Hera Algita	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
30	Yoseph Dedo Anom P.	L						
31	Zahrotun Nisa	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								
47								
48								
49								
50								

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
	- Jumlah peserta test =	29	Jumlah Nilai =			2330	0	2330
	- Jumlah yang tuntas =	7	Nilai Terendah =			60,00	0,00	60,00
	- Jumlah yang belum tuntas =	22	Nilai Tertinggi =			90,00	0,00	90,00
	- Persentase peserta tuntas =	24,1	Rata-rata =			80,34	#DIV/0!	80,34
	- Persentase peserta belum tuntas =	75,9	Standar Deviasi =			7,78	#DIV/0!	7,78

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 1 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegalan saus dasar dan turunan saus

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
1	0,503	Baik	0,966	Mudah	ABCE	Cukup Baik
2	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	BCDE	Tidak Baik
3	0,678	Baik	0,276	Sulit	BE	Cukup Baik
4	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ACDE	Tidak Baik
5	0,503	Baik	0,966	Mudah	BCDE	Cukup Baik
6	0,546	Baik	0,931	Mudah	ADE	Cukup Baik
7	0,503	Baik	0,966	Mudah	ABE	Cukup Baik
8	0,009	Tidak Baik	0,966	Mudah	ACD	Tidak Baik
9	0,256	Cukup Baik	0,966	Mudah	ABDE	Cukup Baik
10	0,000	Tidak Baik	0,000	Sulit	CDE	Tidak Baik
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-
42	-	-	-	-	-	-

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
43	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

SEBARAN JAWABAN SOAL PILIHAN GANDA

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 1 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
1	0,0	0,0	0,0	96,6*	0,0	3,4	100,0
2	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
3	3,4	0,0	27,6*	69,0	0,0	0,0	100,0
4	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
5	96,6*	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	100,0
6	0,0	93,1*	6,9	0,0	0,0	0,0	100,0
7	0,0	0,0	3,4	96,6*	0,0	0,0	100,0
8	0,0	3,4	0,0	0,0	96,6*	0,0	100,0
9	0,0	0,0	96,6*	0,0	0,0	3,4	100,0
10	13,8	86,2	0,0	0,0	0*	0,0	100,0
11	-	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-	-

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
42	-	-	-	-	-	-	-
43	-	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

MATERI REMIDIAL INDIVIDUAL DAN KLASIKAL

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 1 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
1	Ahmad Zainul Muttaqin	L	Tidak Ada
2	Alfina Indraswari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan cara pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
3	Andrianny Ayu Lestari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
4	Berlin Arwanti	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
5	Dindha Widyasari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
6	Dindhi Dewantoro	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
7	Erina Oktavia	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
8	Esti Rahayu	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
9	Fajar Ayu Anggraini	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
10	Fitri Puspita Sari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
11	Herwin Setyaningrum	P	Tidak Ada
12	Ina Yulaicha	P	Tidak Ada
13	Indah Puji Rahayu	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
14	Jihan Ayu Nur Qomah	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
15	Mei Chandra Lestari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
16	Mia Laraswati	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
17	Muhammad Farhan Ishbahi A.	L	
18	Nikhi Marbeyani	P	Tidak Ada
19	Nofan Ramadhan	L	Tidak Ada
20	Novianto Iman Santoso	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
21	Nurul Nor Rohmah	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
22	Puput Maharani	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
23	Rike Amelia Putri R.	P	Tidak Ada

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
24	Septiana Pengastuti	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
25	Titi Umayasari	P	Siswa dapat menjelaskan pengertian saus; Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
26	Tri Anjaswari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
27	Ulya Latifah	P	Tidak Ada
28	Umi Munawaroh	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
29	Yahya Hera Algita	L	Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
30	Yoseph Dedo Anom P.	L	
31	Zahrotun Nisa	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
	Klasikal		Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

PENGELOMPOKAN PESERTA REMIDIAL

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 1 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No	Kompetensi Dasar	Peserta Remedial
	Soal Objektif	
1	Siswa dapat menjelaskan pengertian saus	Titi Umayasari;
2	Siswa dapat menyebutkan penggolongan saus	Tidak Ada
3	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus	Alfina Indraswari; Andrianny Ayu Lestari; Berlin Arwanti; Dindha Widyasari; Dindhi Dewantoro; Erina Oktavia; Esti Rahayu; Fajar Ayu Anggraini; Fitri Puspita Sari; Indah Puji Rahayu; Jihan Ayu Nur Qomah; Mei Chandra Lestari; Mia Laraswati; Novianto Iman Santoso; Nurul Nor Rohmah; Puput Maharani; Septiana Pengastuti; Titi Umayasari; Tri Anjaswari; Umi Munawaroh; Zahrotun Nisa;
4	Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus	Tidak Ada
5	Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus	Septiana Pengastuti;
6	Siswa dapat menyebutkan fungsi saus	Jihan Ayu Nur Qomah; Titi Umayasari;
7	Siswa dapat menyebutkan fungsi saus	Septiana Pengastuti;
8	Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus	Yahya Hera Algita;
9	Siswa dapat menyebutkan cara pembuatan saus	Alfina Indraswari;
10	Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus	Ahmad Zainul Muttaqin; Alfina Indraswari; Andrianny Ayu Lestari; Berlin Arwanti; Dindha Widyasari; Dindhi Dewantoro; Erina Oktavia; Esti Rahayu; Fajar Ayu Anggraini; Fitri Puspita Sari; Herwin Setyaningrum; Ina Yulaicha; Indah Puji Rahayu; Jihan Ayu Nur Qomah; Mei Chandra Lestari; Mia Laraswati; Nikhi Marbeyani; Nofan Ramadhan; Novianto Iman Santoso; Nurul Nor Rohmah; Puput Maharani; Rike Amelia Putri R.; Septiana Pengastuti; Titi Umayasari; Tri Anjaswari; Ulya Latifah; Umi Munawaroh; Yahya Hera Algita; Zahrotun Nisa;
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
	Soal Essay	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

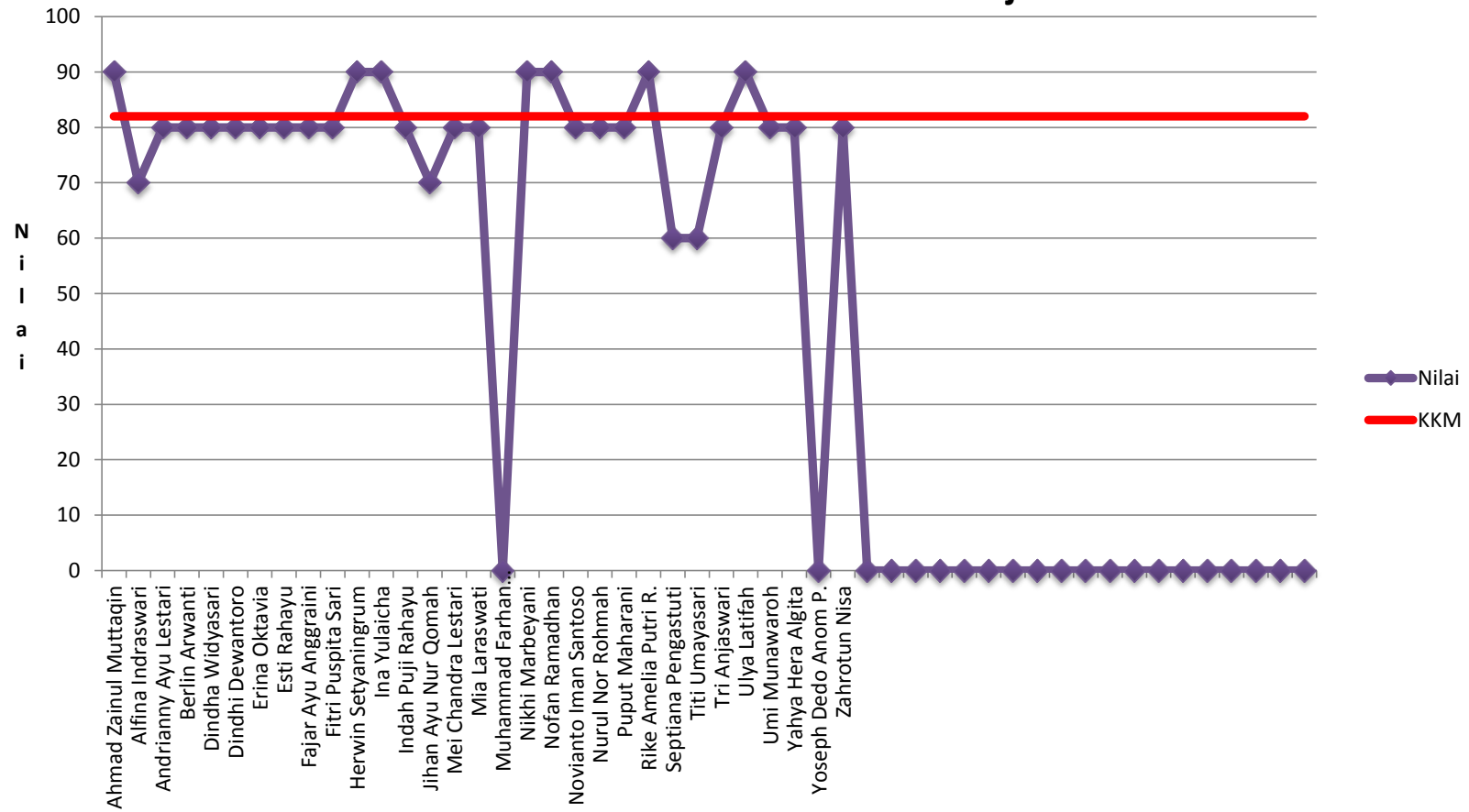
Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

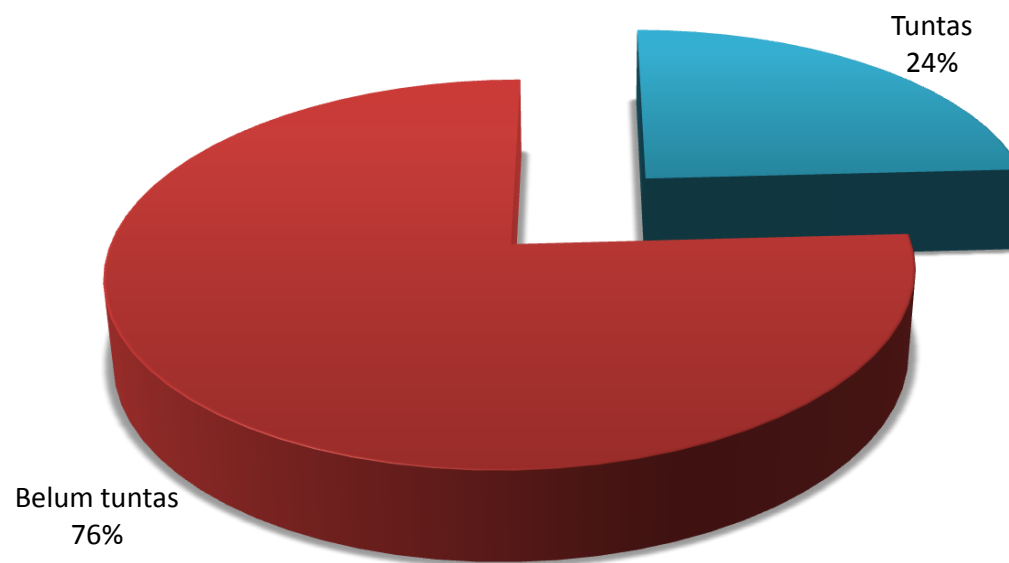
Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

Distribusi Nilai dan Ketuntasan Belajar



Proporsi Ketuntasan Belajar



DAFTAR NILAI UJIAN

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 2 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

KKM
82

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
1	Affin Syaifulloh	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
2	Agus Muchammad R.	L	7	3	70		70,0	Belum tuntas
3	Alsya Aini	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
4	Amiratun Solikhah	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
5	Apreliya Dyahayu W.	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
6	Bertha Hernawan P.	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
7	Chalex Panggung W.	L	10	0	100		100,0	Tuntas
8	Danang Wahyu K.	L	9	1	90		90,0	Tuntas
9	Dani Hernawan P.	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
10	Erna Yulianingse	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
11	Estri Mei Astuti	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
12	Ichsan Iwantara	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
13	Lia Oktama	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
14	Margarita P. S.	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
15	Marsel Mustofa	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
16	Meinita Sari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
17	Mia Agustina	P	9	1	90		90,0	Tuntas
18	Nimas Nilundi A.	P						
19	Novita Sari	P	6	4	60		60,0	Belum tuntas
20	Nur Eni Lestari	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
21	Nuri Susilowati	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
22	Nurul Yuni Astuti	P	9	1	90		90,0	Tuntas
23	Rinda Evilia	P	9	1	90		90,0	Tuntas
24	Sahrul Mubarak	L	9	1	90		90,0	Tuntas
25	Siti Fatimah	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
26	Sri Nor Lestari	P	9	1	90		90,0	Tuntas
27	Try Sulistyowati	P						
28	Tya Purnamasari	P	7	3	70		70,0	Belum tuntas
29	Yoga Juni P.	L	8	2	80		80,0	Belum tuntas
30	Yogi Ragil K.	L	6	4	60		60,0	Belum tuntas
31	Yunita Pramudi U.	P	10	0	100		100,0	Tuntas
32	Yustina Levani S.	P	8	2	80		80,0	Belum tuntas
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								

No	NAMA PESERTA	L/P	HASIL TES OBJEKTIF			SKOR TES ESSAY	NILAI	KETERANGAN
			BENAR	SALAH	SKOR			
47								
48								
49								
50								
- Jumlah peserta test =		30	Jumlah Nilai =		2440	0	2440	
- Jumlah yang tuntas =		8	Nilai Terendah =		60,00	0,00	60,00	
- Jumlah yang belum tuntas =		22	Nilai Tertinggi =		100,00	0,00	100,00	
- Persentase peserta tuntas =		26,7	Rata-rata =		81,33	#DIV/0!	81,33	
- Persentase peserta belum tuntas =		73,3	Standar Deviasi =		9,00	#DIV/0!	9,00	

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 2 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
1	0,448	Baik	0,967	Mudah	ABE	Cukup Baik
2	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	BCDE	Tidak Baik
3	0,495	Baik	0,133	Sulit	DE	Cukup Baik
4	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ACDE	Tidak Baik
5	0,448	Baik	0,967	Mudah	CDE	Cukup Baik
6	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ACDE	Tidak Baik
7	0,492	Baik	0,400	Sedang	AE	Revisi Pengecoh
8	0,494	Baik	0,933	Mudah	ABC	Cukup Baik
9	0,000	Tidak Baik	1,000	Mudah	ABDE	Tidak Baik
10	0,432	Baik	0,733	Mudah	ABC	Cukup Baik
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-
42	-	-	-	-	-	-

No Butir	Daya Beda		Tingkat Kesukaran		Alternatif Jawaban Tidak Efektif	Kesimpulan Akhir
	Koefisien	Keterangan	Koefisien	Keterangan		
43	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

SEBARAN JAWABAN SOAL PILIHAN GANDA

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 2 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
1	0,0	0,0	3,3	96,7*	0,0	0,0	100,0
2	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
3	70,0	16,7	13,3*	0,0	0,0	0,0	100,0
4	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
5	96,7*	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
6	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
7	0,0	3,3	56,7	40*	0,0	0,0	100,0
8	0,0	0,0	0,0	6,7	93,3*	0,0	100,0
9	0,0	0,0	100*	0,0	0,0	0,0	100,0
10	0,0	0,0	0,0	26,7	73,3*	0,0	100,0
11	-	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-	-

No Butir	Persentase Jawaban						Jumlah
	A	B	C	D	E	Lainnya	
42	-	-	-	-	-	-	-
43	-	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-	-

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

MATERI REMIDIAL INDIVIDUAL DAN KLASIKAL

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 2 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
1	Affin Syaifulloh	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
2	Agus Muchammad R.	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
3	Alsya Aini	P	Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
4	Amiratun Solikhah	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
5	Apreliya Dyahayu W.	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
6	Bertha Hernawan P.	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
7	Chalex Panggung W.	L	Tidak Ada
8	Danang Wahyu K.	L	Tidak Ada
9	Dani Hernawan P.	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
10	Erna Yulianingse	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
11	Estri Mei Astuti	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
12	Ichsan Iwantara	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
13	Lia Oktama	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
14	Margarita P. S.	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
15	Marsel Mustofa	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
16	Meinita Sari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
17	Mia Agustina	P	Tidak Ada
18	Nimas Nilundi A.	P	
19	Novita Sari	P	Siswa dapat menjelaskan pengertian saus; Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
20	Nur Eni Lestari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
21	Nuri Susilowati	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
22	Nurul Yuni Astuti	P	Tidak Ada
23	Rinda Evilia	P	Tidak Ada
24	Sahrul Mubarak	L	Tidak Ada
25	Siti Fatimah	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
26	Sri Nor Lestari	P	Tidak Ada
27	Try Sulistyowati	P	
28	Tya Purnamasari	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
29	Yoga Juni P.	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;
30	Yogi Ragil K.	L	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus; Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus;
31	Yunita Pramudi U.	P	Tidak Ada
32	Yustina Levani S.	P	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus; Siswa dapat menyebutkan fungsi saus;

No	NAMA PESERTA	L/P	MATERI REMIDIAL
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
	Klasikal		Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus;

Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

PENGELOMPOKAN PESERTA REMIDIAL

Satuan Pendidikan : SMKN 1 Sewon
Nama Tes : POST TEST SAUCE
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Program : XI JB 2 / Jasa Boga
Tanggal Tes : 16 Agustus 2016
SK/KD : Menganalisis bahan, kriteria hasil dan faktor kegagalan saus dasar dan turunan saus

No	Kompetensi Dasar	Peserta Remedial
	Soal Objektif	
1	Siswa dapat menjelaskan pengertian saus	Novita Sari;
2	Siswa dapat menyebutkan penggolongan saus	Tidak Ada
3	Siswa dapat menyebutkan alat pembuatan saus	Affin Syaifulloh; Agus Muchammad R.; Amiratun Solikhah; Apreliya Dyahayu W.; Bertha Hernawan P.; Danang Wahyu K.; Dani Hernawan P.; Erna Yulianingse; Estri Mei Astuti; Ichsan Iwantara; Lia Oktama; Margarita P. S.; Marsel Mustofa; Meinita Sari; Novita Sari; Nur Eni Lestari; Nuri Susilowati; Nurul Yuni Astuti; Rinda Evilia; Sahrul Mubarak; Siti Fatimah; Sri Nor Lestari; Tya Purnamasari; Yoga Juni P.; Yogi Raqil K.; Yustina Levani S.;
4	Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus	Tidak Ada
5	Siswa dapat menyebutkan struktur dasar saus	Novita Sari;
6	Siswa dapat menyebutkan fungsi saus	Tidak Ada
7	Siswa dapat menyebutkan fungsi saus	Affin Syaifulloh; Agus Muchammad R.; Alsya Aini; Amiratun Solikhah; Apreliya Dyahayu W.; Bertha Hernawan P.; Dani Hernawan P.; Erna Yulianingse; Estri Mei Astuti; Lia Oktama; Marsel Mustofa; Meinita Sari; Nuri Susilowati; Siti Fatimah; Tya Purnamasari; Yoga Juni P.; Yogi Raqil K.; Yustina Levani S.;
8	Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus	Agus Muchammad R.; Yogi Raqil K.;
9	Siswa dapat menyebutkan cara pembuatan saus	Tidak Ada
10	Siswa dapat menyebutkan penyimpanan saus	Alsya Aini; Ichsan Iwantara; Margarita P. S.; Mia Agustina; Novita Sari; Nur Eni Lestari; Tya Purnamasari; Yogi Raqil K.;
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		

30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
	Soal Essay	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

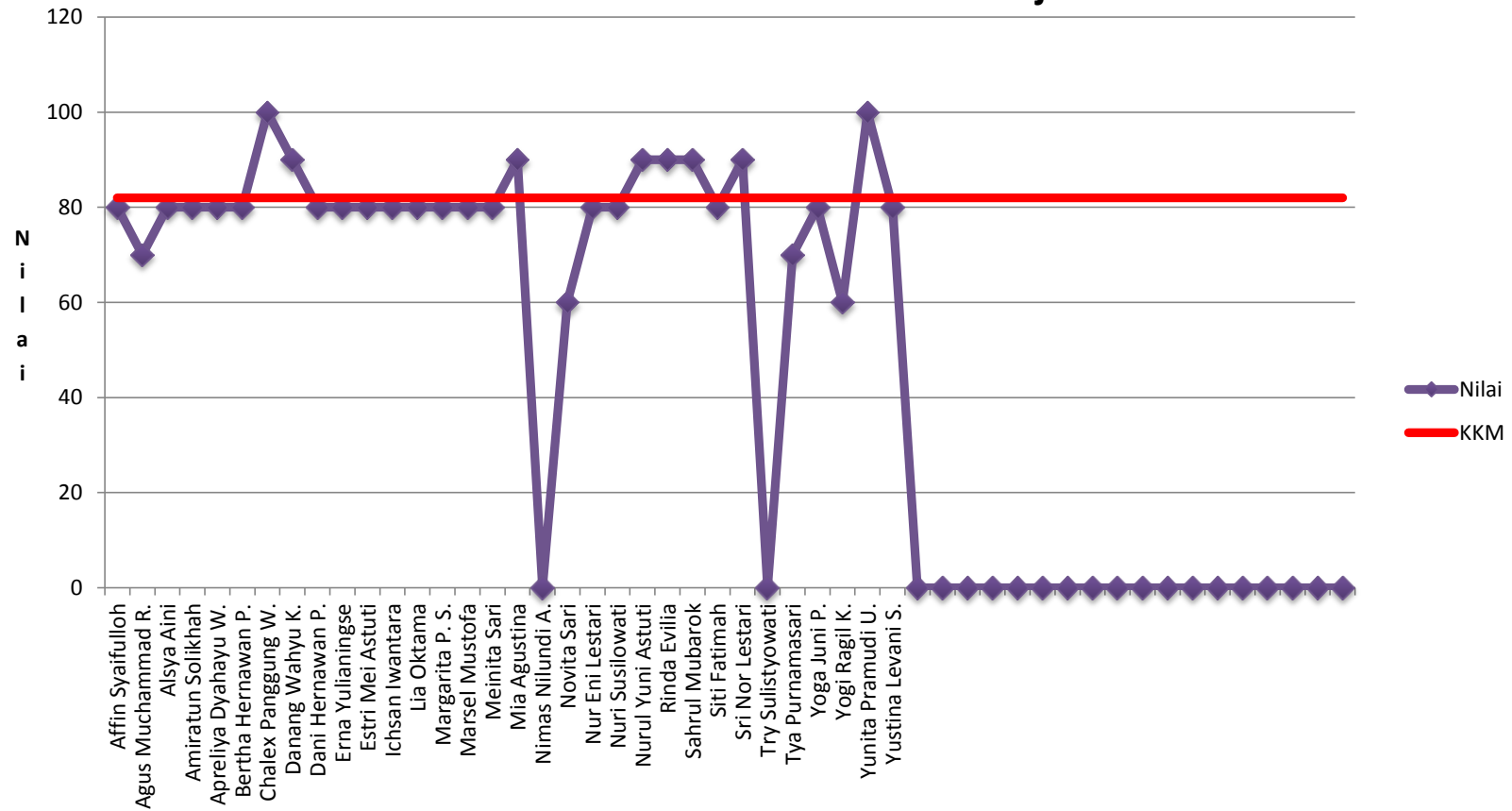
Mengetahui :
Kepala SMKN 1 Sewon

Bantul, 25 Agustus 2016
Guru Mata Pelajaran

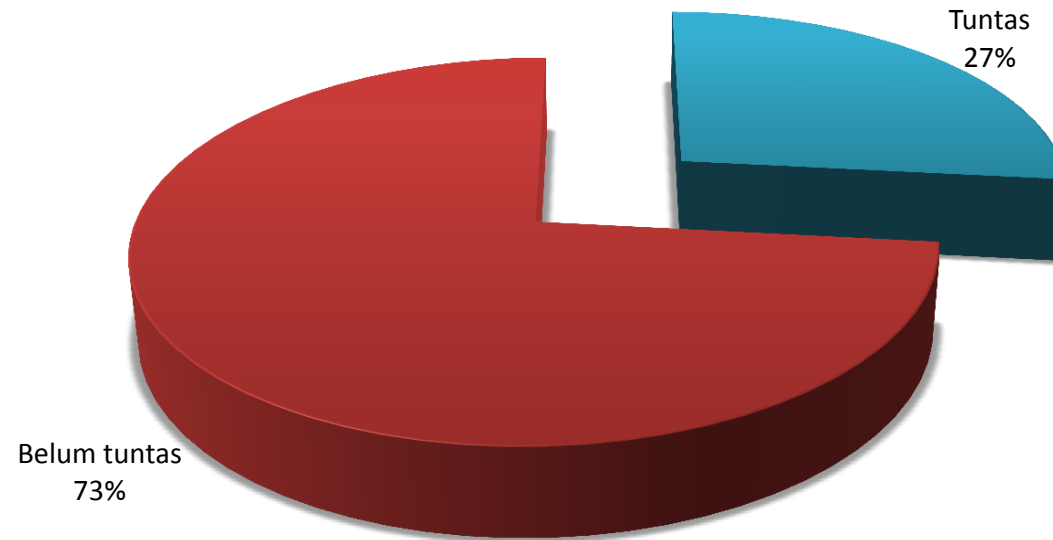
Dra. Hj. Sudaryati
NIP 19600806 199003 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.
NIP 19680425 200501 2 005

Distribusi Nilai dan Ketuntasan Belajar



Proporsi Ketuntasan Belajar



12	Rekap Nilai Siswa						1		1			2
13	Menata Ruang Praktikum								1			1
14	Pembuatan Laporan							3	3	3		9
B. Kegiatan Kelompok												
1	Pengadaan buku kejuruan tambahan									3		3
2	Bersih Sekolah (Adiwiyata)	1	1	1	1	1	1	1				6
3	Piket Salam Pagi	1	1	1	1	1	1	1				6
4	Piket Mingguan	4	4	4	4	4	4	4				24
5	Upacara Hari Kemerdekaan							2				2
6	Penarikan Mahasiswa PPL									6		6
C. Kegiatan Tambahan												
1	Pembuatan poster himbauan untuk lab. praktikum									4		4
D. Kegiatan Insidental												
1	Belanja bahan praktikum			4	2		2					8
Total Jam/minggu		39	34	38	33	34	34	30	19			261

Bantul, 18 Juli 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yuriani, M. Pd.

NIP. 19540206 198203 2 001

Chomzana Kinta M., M.Pd.

NIP. 19680425 200501 2 005

Robinsen Yurian Priyonggo

NIM. 13511241032